

SILVESTERMENÜ

Kraftbrühe mit Topfen-Spinat-Ravioli

Seeforellentartar mit roter Rübencreme und Schnittlauchespuma

Maishuhnbrust mit Kartoffelroulade und Kohlsprossenpüree

Spekulatius-Kaiserschmarren mit Marsalaparfait
und Pflaumenröster





KRAFTBRÜHE MIT TOPFEN-SPINAT-RAVIOLI

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

2 Liter Kraftbrühe	FÜR DIE FÜLLUNG
FÜR DEN NUDELTEIG	250 g QimiQ Saucenbasis
500 g Mehl	100 g Schalotten, fein geschnitten
4 Eier	1 Knoblauchzehe, fein gehackt
2 EL Olivenöl	60 g Butter
Salz	250 g Blattspinat
	150 g Topfen 20 % Fett
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

Für den Nudelteig:

Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Für die Füllung:

Schalotten und Knoblauch in der Butter sautieren.

Blattspinat blanchieren, gut ausdrücken und fein hacken.

Blattspinat, Schalotten und Knoblauch mit QimiQ Saucenbasis und Topfen gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Nudelteig in dünne Bahnen ausrollen und einen Teil von der Füllung darauf verteilen. Den Teig zusammenklappen und Ravioli ausstechen.

Ravioli in gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, herausnehmen und mit der Kraftbrühe servieren.





SEEFORELLENTARTAR MIT ROTER RÜBENCREME UND SCHNITTLAUCHESPUMA

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

- 90 g QimiQ Whip
- 80 g QimiQ Saucenbasis
- 60 g Schalotten, fein geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- 70 ml Weißwein
- 200 ml Geflügelfond
- 100 g Schnittlauch
- 20 g Petersilie
- 1 EL Zitronenöl
- Salz und Pfeffer

FÜR DAS SEEFORELLENTARTAR

- 200 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 100 ml Olivenöl

- 80 g rote Zwiebeln, fein geschnitten
- 30 g Schnittlauch, fein geschnitten
- ½ Zitrone, Saft davon
- Salz und Pfeffer
- 400 g Seeforellenfilets, entgrätet, enthäutet, fein gewürfelt

FÜR DIE ROTE RÜBENCREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 200 g rote Rüben, gekocht
- 10 ml weißer Balsamico Essig
- 200 ml Rapsöl
- 20 g Kren, gerieben
- Kreuzkümmel, gemahlen
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für den Schnittlauchespuma:

Schalotten in heißem Olivenöl kurz anrösten, Weißwein dazugeben und auf 1/3 einreduzieren lassen. Geflügelfond dazugeben und auf 1/3 einreduzieren lassen.

Schnittlauch und Petersilie dazugeben und kurz aufkochen lassen. QimiQ Whip, QimiQ Saucenbasis und Zitronenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Pacojetbecher füllen und tiefkühlen.

Für das Seeforellentartar:

Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren und Zwiebeln, Schnittlauch und Zitronensaft dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Seeforellenwürfeln vermengen.

Für die rote Rübencreme:

Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schnittlauchespuma pacossieren und in einen iSi® Gourmet Whip füllen. Eine Sahnekapsel hineindrehe und gut schütteln.

Seeforellentartar mit der roten Rübencreme und dem Schnittlauchespuma anrichten und servieren.





MAISHUHNBRUST MIT KARTOFFELROULADE UND KOHLSPROSSENPÜREE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Maishuhnbrüste à 160 g
Salz und Pfeffer
Pflanzenöl, zum Anbraten

100 g Mehl
6 Eiweiß
Salz und Pfeffer
Muskatnuss, gemahlen
130 g rote Zwiebeln, fein geschnitten
60 ml Olivenöl
250 g Champignons, fein geschnitten
100 g Shiitakepilze, fein geschnitten
60 g Petersilie, fein gehackt
Thymian, fein gehackt

FÜR DIE KARTOFFELROULADE

80 g QimiQ Saucenbasis
6 Eigelb
200 g mehliges Kartoffeln,
gekocht, geschält, gepresst
100 g Butter, geschmolzen

FÜR DAS KOHLSPROSSENPÜREE

120 g QimiQ Saucenbasis
440 g Kohlsprossen, gekocht
30 g Butter
30 ml Kürbiskernöl
Salz und Pfeffer
Muskatnuss, gemahlen



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Für die Kartoffelroulade:

QimiQ Saucenbasis mit Eigelb glatt rühren und die gepressten Kartoffeln dazumischen. Geschmolzene Butter langsam einarbeiten und danach das Mehl gut einarbeiten.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben.

Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen.

Rote Zwiebeln in heißem Olivenöl anschwitzen, Pilze dazugeben und rösten bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Restliche Zutaten dazumischen, abschmecken und auskühlen lassen.

Kartoffelboden mit den Pilzen belegen, einrollen und gut durchkühlen lassen.

Für das Kohlsprossenpüree:

Die warmen Kohlsprossen mit einem Stabmixer fein pürieren. QimiQ Saucenbasis dazugeben und gut einarbeiten.

Butter und Kürbiskernöl dazumischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Maishuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig in heißem Öl anbraten und im Ofen bei 160 °C ca. 10 Minuten fertig garen.

Kartoffelroulade in Scheiben schneiden und beidseitig in Butter anbraten.

Maishuhnbrüste mit der Kartoffelroulade und dem Kohlsprossenpüree anrichten und servieren.



SPEKULATIUS-KAISERSCHMARREN MIT MARSALAPARFAIT UND PFLAUMENRÖSTER

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS MARSALAPARFAIT

- 300 g QimiQ Whip, gekühlt
- 100 g Mascarpone
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 70 g Zucker
- 2 g Vanillezucker
- 120 ml Marsalawein, auf die Hälfte einreduziert
- ½ Orange, fein geriebene Schale

FÜR DEN PFLAUMENRÖSTER

- 300 g Pflaumen, in Spalten geschnitten
- 45 g Gelierzucker
- 1 Zitrone, Saft davon
- ½ Zitrone, fein geriebene Schale
- 1 Msp. Zimt, gemahlen

FÜR DEN SPEKULATIUS-KAISERSCHMARREN

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 60 g Kuchenmehl
- 2 g Vanillezucker
- 0,5 g Spekulatiusgewürz
- 2 Eiweiß
- 35 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 60 g Butter
- Zucker, zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

Für das Marsalaparfait:

Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.

Parfait in Formen füllen und tiefkühlen.

Für den Pflaumenröster:

100 g Pflaumen mit einem Stabmixer pürieren bis ein schönes rotes Pflaumenpüree entsteht. Restliche Zutaten dazugeben und ca. 1-2 Minuten köcheln lassen.

Für den Spekulatius-Kaiserschmarren:

Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

QimiQ Saucenbasis mit Eier und Eigelb glatt rühren. Mehl, Vanillezucker und Spekulatiusgewürz dazumischen.

Eiweiß mit dem Zucker und Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen, den Teig hineingeben und kurz anbräunen.

Danach im vorgeheizten Backofen ca. 2-3 Minuten backen.

Kaiserschmarren umdrehen, auf der anderen Seite anbräunen und in Stücke zerreißen. Restliche Butter dazugeben, etwas Zucker darüberstreuen und im Backofen kurz karamellisieren lassen.

Spekulatius-Kaiserschmarren mit dem Marsalaparfait und dem Pflaumenröster servieren.





HANS MANDL IM PORTRAIT

Hans Mandl kochte in den besten Häusern Österreichs, Deutschlands und der Schweiz. Sein Name steht für Perfektion, Kreativität und Regionalität. Gemeinsam mit dem Erfinder vom Pacojet, Rudolf F. Haindl, gründete er 1995 die Firma QimiQ® - Ein Sahneprodukt zum Kochen, Backen und Aufschlagen. Rudi Plangger, der Tiroler Feinkostpapst, über Hans Mandl: „Er ist ein Genie am Herd mit begnadetem Gaumen“.

RAMON MAYER IM PORTRAIT

Ramon Mayer, Haubenkoch und QimiQ Executive Chef ist weit gereist. Seine Stationen reichen vom Küchenchef im 5****S Hotel Zürserhof in Zürs bis nach London und Los Angeles. Bei QimiQ ist er im Culinary Team zuständig für die Top-Gastronomie und Rezeptentwicklung.

WUSSTEN SIE?

Alles begann Mitte der 1990er Jahre, als sich Rudolf F. Haindl, der Erfinder und Gründer der Marke Pacojet und der Haubenkoch Hans Mandl begegneten. Beide von Haus aus Tüftler und Genießer, suchten sie nach einer idealen Zutat für den Pacojet, die sich zur schnellen Herstellung von Sorbets, Granitées und als Basisprodukt für Suppen, Saucen und Relishes eignet. Die Zutat sollte keine Transfette enthalten, wie man sie häufig in Margarine und Pflanzencreme findet sowie säure- und alkoholstabil sein. Heraus kam dabei QimiQ, ein natürliches und schnittfestes Sahneprodukt mit nur 15 % Fett. Schnell wurde ihnen klar, dass sich die Anwendung von QimiQ nicht nur auf den Pacojet reduziert, sondern als Zutat für die gesamte Küche eignet. „Für uns ist QimiQ ein fester Bestandteil unserer Zutaten und aus der Küche nicht mehr wegzudenken“, urteilt Rudolf Obauer aus Werfen, Koch des Jahrzehnts und mit 4-Gault-Millau-Hauben höchstdekoriert.