

WEIHNACHTS- MENÜ

Menü 1

Pikanter Bohnenaufstrich

Räucherlachs-Mousse

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

Rosa gebratene Lammkronen
mit Paprika-Buttersauce

Mokka-Mousse-Törtchen





PIKANTER BOHNENAUFSTRICH

ZUTATEN FÜR CA. 20 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 320 g Bohnen weiß, gegart
- 8 g Knoblauch, fein gehackt
- 85 g Frischkäse
- 5 g Zitronensaft
- 4 g Salz
- 1 g Pfeffer, gemahlen
- 2 g Paprika, scharf geräuchert
- 1 g Kreuzkümmel
- 15 g Olivenöl



ZUBEREITUNG

1. Bohnen gut abtropfen lassen, mit Knoblauch und Frischkäse fein mixen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten einarbeiten.





RÄUCHERLACHS- MOUSSE

ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
- 190 g Räucherlachs
- 125 g Frischkäse
- 100 g Fischfond, gekühlt
- 20 g Noilly Prat/Wermut trocken
- 5 g Zitronensaft
- 3 g Salz
- 1 g Pfeffer, weiß, gemahlen
- 0,5 g Koriander

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten fein pürieren und in der Küchenmaschine aufschlagen.
2. In Formen abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen.





KAROTTEN- INGWER- CREMESUPPE

ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Sahne-Basis	4 g	Pfeffer, weiß, gemahlen
500 g	Karotten, geschält und gewürfelt	15 g	Ingwer, frisch, geschnitten
140 g	Zwiebeln, Brunoise	2 g	Limettenblätter
20 g	Knoblauch, fein gehackt	5 g	Zitronengras
60 g	Butter	2 g	Koriander, gemahlen
10 g	Tomatenmark		
900 g	Gemüsefond		
20 g	Salz		

ZUBEREITUNG

1. Karotten mit Zwiebeln und Knoblauch in Butter farblos anschwitzen, Tomatenmark dazugeben und mit anschwitzen.
2. Mit Gemüsefond aufgießen, Gewürze zugeben und weichkochen.
3. Limettenblätter entfernen, QimiQ Sahne-Basis zugeben und pürieren.





ROSA GEBRATENE LAMMKRONEN MIT PAPRIKA-BUTTERSauce

ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

FÜR DIE LAMMKRONEN

- 2200 g Lammkronen
- 50 g Olivenöl
- 15 g Salz
- 2 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 10 g Rosmarin
- 10 g Knoblauch, gehackt
- 30 g Butter

FÜR DIE SAUCE

- 50 ml Weißwein
- 20 ml Weißweinessig
- 20 g Zwiebeln, fein geschnitten
- 1 g Pfeffer, schwarz, ganz
- 1 Lorbeerblatt
- 250 g QimiQ Sahne-Basis
- 80 g Eigelb (1 Eigelb entspricht 20 g)
- 200 g Butter
- 10 ml Zitronensaft
- 10 g Salz
- 1 g Pfeffer weiß, gemahlen
- 300 g Paprikapüree

ZUBEREITUNG

1. Lammkronen von der Silberhaut befreien und die Knochen sauber abputzen.
2. Restliche Zutaten, außer der Butter, in einer Küchenmaschine mixen.
3. Die Lammkronen mit dieser Marinade einstreichen und im Backrohr bei 8 5°C für ca. 2 Stunden garen (55 °C Kerntemperatur).
4. Für die Paprika-Buttersauce Weißwein, Weißweinessig, Zwiebeln, Pfefferkörner und Lorbeerblatt in einem Topf zum Kochen bringen und auf die Hälfte einreduzieren.
5. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und aufkochen, von der Hitze nehmen, Eigelb und Butter mit einem Schneebesen zügig einarbeiten.
6. Paprikapüree untermengen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Vor dem Servieren die Lammkronen in der Butter knusprig anbraten. Mit der Sauce servieren.

Tipp: Für das Paprikapüree frische Paprika im Backrohr rösten und pürieren oder fertig gegrillte Paprika aus dem Glas verwenden.





MOKKA-MOUSSE-TÖRTCHEN

ZUTATEN FÜR 10 FORMRINGE, 8 CM Ø

FÜR DEN KEKSODEN

- 160 g Butterkekse, zerbröselt
- 70 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE GANACHE

- 250 g QimiQ Classic
- 250 g Dunkle Schokolade (40–60 % Kakaoanteil)
- 65 g Butter

FÜR DIE MOUSSE

- 250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt
- 250 g QimiQ Classic, gekühlt
- 120 ml Milch
- 150 ml Schlagsahne 36 % Fett
- 30 g Löskaffeepulver
- 150 g Nougat
- 80 g Dunkle Schokolade (40–60 % Kakaoanteil)



ZUBEREITUNG

1. Für den Keksboden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in die befetteten Formringe drücken.
2. Für die Ganache: Schokolade und Butter über Wasserdampf schmelzen und QimiQ Classic nach und nach beimengen. Die fertige Ganache auf den Keksboden streichen.
3. Für die Mousse: Kaltes QimiQ Whip Schokolade und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Milch, Schlagahne und Löskaffeepulver dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Nougat und Schokolade über Wasserdampf schmelzen und anschließend unter die Masse rühren.
5. Fertige Mousse auf der Ganache verteilen und 4–6 Stunden gut durchkühlen.

Tipp: Mit frischen Beeren und Minze servieren.

