

WEIHNACHTS- MENÜ

Menü 3

Thunfischaustrich

Rote Rüben-Panna Cotta
mit geräuchertem Fuschlsee-Saibling

Pastinakenschaumsuppe

Sous Vide-gegarte Hirschkeule
mit Maroni-Buttersauce

Heidelbeer-Cheesecake





THUNFISCH- AUFSTRICH

ZUTATEN FÜR CA. 20 PORTIONEN

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 300 g Thunfisch in Öl
- 100 g Frischkäse
- 5 g Zitronensaft
- 50 g Paprikaschoten, rot, Brunoise
- 2 g Pfeffer, gemahlen
- 3 g Salz
- 5 g Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Thunfischöl einarbeiten.
3. Restliche Zutaten untermengen.





ROTE RÜBEN- PANNA COTTA MIT GERÄUCHERTEM FUSCHLSEE-SAIBLING

ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

- 500 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 160 g Rote Rüben, vorgegart
- 80 g Mascarpone
- 40 g Butter, flüssig
- 2 g Orangenzesten
- 8 g Balsamico Essig, weiß
- 10 g Salz
- 5 g Kren, gerieben
- 500 g Saibling, geräuchert



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten, außer den geräucherten Saibling, fein pürieren.
2. In Formen abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen.
3. Geräucherten Saibling in Stücke schneiden und mit der Panna Cotta servieren.





PASTINAKEN- SCHAUMSUPPE

ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

- 500 g QimiQ Sahne-Basis
- 500 g Pastinaken, geschält und gewürfelt
- 140 g Zwiebeln, Brunoise
- 20 g Knoblauch, fein gehackt
- 60 g Butter
- 900 g Gemüsefond
- 20 g Weißweinessig
- 20 g Salz
- 4 g Pfeffer, weiß
- 1 g Lorbeerblatt
- 2 g Wacholderbeeren

ZUBEREITUNG

1. Pastinaken mit Zwiebeln und Knoblauch in Butter farblos anschwitzen.
2. Mit Weißweinessig ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Gewürze zugeben und weichkochen.
3. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren entfernen. QimiQ Sahne-Basis zugeben und pürieren.





SOUS VIDE-GEGARTE HIRSCHKEULE MIT MARONI-BUTTERSAUCE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE HIRSCHKEULE

- 2200 g Hirschkeule
- 2 g Wacholderbeeren
- 5 g Rosmarin
- 30 g Walnussöl
- 2 g Piment
- 10 g Salz
- 3 g Pfeffer schwarz, gemahlen
- 30 g Butter

FÜR DIE SAUCE

- 50 ml Weißwein
- 20 ml Apfelessig
- 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 Maronipüree

ZUBEREITUNG

1. Hirschkeule mit Küchengarn rund binden.
2. Hirschkeule mit Walnussöl, Wacholderbeeren, Rosmarin und Piment vakuumieren.
3. Beutel im Wasserbad mit Hilfe des Sous Vide-Sticks bei 63 °C für ca. 2,5 Stunden garen.
4. Für die Sauce Weißwein, Apfelessig, 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. Maronipüree untermengen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Vor dem Servieren die Hirschkeule in Butter knusprig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Sauce servieren.





HEIDELBEER-CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR 10 FORMRINGE, 8 CM Ø

FÜR DEN KEKSBODEN

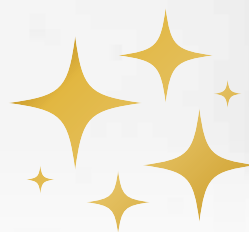
- 160 g Butterkekse, zerbröselt
- 70 g Butter, geschmolzen

FÜR DEN HEIDELBEERSPIEGEL

- 220 g Heidelbeeren, tiefgekühlt
- 2 Blatt Gelatine à 3 g
- 100 g Heidelbeermarmelade

FÜR DEN CHEESECAKE

- 250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
- 250 g QimiQ Classic, gekühlt
- 375 g Frischkäse
- 85 g Milch
- 150 g Zucker
- 1 Zitrone, Saft davon



ZUBEREITUNG

1. Für den Keksboden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. In jeden Ring jeweils ca. 20 g mit einem Glas drücken.
2. Für den Cheesecake: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Die Masse auf die Ringe gleichmäßig verteilen.
5. Für den Heidelbeerspiegel: Heidelbeeren erhitzen und eingeweichte Gelatine darin auflösen. Heidelbeermarmelade dazumischen.
6. Anschließend die Törtchen mit dem Heidelbeerspiegel gelieren.
7. Mindestens 4–6 Stunden gut durchkühlen.

Tip: Statt Frischkäse kann auch Topfen verwendet werden.

