



# RÄUCHERFISCH-CREMESCHNITTE VON OLIVER SCHEIBLAUER



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DEN MÜRBTEIGBODEN

**100 g** frischer salziger Mürbeteig

### FÜR DIE RÄUCHERFISCHCREME

**150 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**150 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**2** Räucherforellenfilets à 100 g, klein gewürfelt

**25 g** Lachs, geräuchert, klein gewürfelt

**20 g** geräucherte Makrele(n), klein gewürfelt

Salz und Pfeffer

Zitronenschale

**60 ml** Limettenessig

### FÜR DIE KÜRBISCANNELLONI

**500 g** Hokkaidokürbis, entkernt

**125 ml** Gemüsebouillon

**0.5 g** Xanthan

## ZUBEREITUNG

1. Mürbteig ausrollen, eine eckige Backform mit 15 x 15 cm damit auslegen (ohne Rand) und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 6 Minuten blind backen. Auskühlen lassen.
2. Für die Creme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren, in einen Rührkessel geben und aufschlagen.
3. 100 g Creme für die Kürbiscannelloni beiseite stellen. Restliche Creme auf den Mürbteigboden streichen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Für die Kürbiscannelloni: Kürbis (mit Schale) im Gemüsefond weich kochen. Mit Xanthan in einem Mixer gut cremig mixen, auf Overhead-Folie aufstreichen und bei 60 °C 60 Minuten dörren. Abnehmen, einrollen und auskühlen lassen. Mit der restlichen Creme füllen und mit der Räucherfisch-Cremeschnitte servieren.