



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.