



# SCHWARZWURZEL-FISCH-SOUFFLÉ



## QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Backstabil
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

<b>500 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>1 kg</b>	Schwarzwurzeln, geschält, gewürfelt
<b>120 g</b>	Butter
<b>250 ml</b>	Weisswein
<b>500 ml</b>	Wasser
	Salz
<b>20 ml</b>	Zitronensaft
<b>4</b>	Ei(er)
<b>30 g</b>	Stärke, z.B. Maizena
<b>3 cl</b>	Pernod [Anislikör]
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss, gemahlen
<b>30 g</b>	Kräutermischung, frisch
<b>80 g</b>	rote Peperoni, gewürfelt
<b>40 g</b>	Schwarze Oliven, fein gehackt
<b>240 g</b>	Lachsfilet, gewürfelt
<b>120 g</b>	Zanderfilet, gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Schwarzwurzeln in Butter ansautieren.
2. Mit Weisswein ablöschen und mit Wasser aufgießen. Würzen, Zitronensaft dazugeben und weich kochen bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
3. Die gekochten Schwarzwurzeln pürieren und auskühlen lassen.
4. 800 g Schwarzwurzelpüree, QimiQ , Eier, Maizena, Pernod, Gewürze und Kräuter in einen Mixer geben und fein pürieren.
5. Paprika, Oliven und die Fischwürfel unter die Masse mengen.
6. Soufflé-Masse in Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 30 Minuten backen.