



SCHWARZWURZEL-FISCH-SOUFFLÉ



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

| | |
|---------------|-------------------------------------|
| 250 g | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt |
| 500 g | Schwarzwurzeln, geschält, gewürfelt |
| 60 g | Butter |
| 125 ml | Weisswein |
| 250 ml | Wasser |
| | Salz |
| | Zitronensaft, von 1 Zitrone |
| 2 | Ei(er) |
| 15 g | Stärke, z.B. Maizena |
| 2 cl | Pernod [Anislikör] |
| | Salz |
| | schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen |
| | Muskatnuss, gemahlen |
| 15 g | Kräutermischung, frisch |
| 40 g | rote Peperoni, gewürfelt |
| 20 g | Schwarze Oliven, fein gehackt |
| 120 g | Lachsfilet, gewürfelt |
| 60 g | 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 weichgekochten Schwarzwurzeln pürieren und auskühlen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
5. 400 g Schwarzwurzelpüree, QimiQ Classic Nature, Eier, Maizena, Pernod, Gewürze und Kräuter in einen Mixer geben und fein pürieren.
6. Peperoni, Oliven und die Fischwürfel unter die Masse mengen.
7. Soufflémasse in Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
8. Mit Schwarzwurzelm Gemüse und Orangenfilets servieren.