



CREMIGER PAPRIKA-MAISGRIESS MIT KRABBENKÜCHLEIN



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Tiefkühlstabil
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

670 g

450 g Maisgrieß, gewaschen

670 ml Wasser

10 g Peperoni(s), geräuchert

Salz und Pfeffer

150 g Grüne Erbsen

300 g Double-cream Cremont, zerkleinert

100 g Butter

30 g Knoblauch

150 g rote Peperoni, gewürfelt

FÜR DIE SAFRAN CREME

500 g

100 g Schalotte(n)

10 g Knoblauch

150 g Weisswein

30 g Weisser Balsamico-Essig

2 g Safran

600 g Geflügelfond

150 g Butter

Salz und Pfeffer

FÜR DIE KRABBENKÜCHLEIN

200 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

400 g Mayonnaise 80 % Fett

160 g Eigelb

150 g Stangensellerie, geschält, gewürfelt

100 g rote Peperoni, klein gewürfelt

60 g Schnittlauch, gehackt

180 g Paniermehl

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Maisgrieß mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Für die Safran-Creme: Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Balsamico und Geflügelfond aufgießen und köcheln lassen. QimiQ Saucenbasis und Butter zugeben und gut verrühren.
3. Für die Krabbenküchlein: ungekühltes QimiQ Classic glattrühren.
4. Mayonnaise und Eigelb dazugeben und gut verrühren. Die restlichen Zutaten zugeben und gut vermischen.
5. In Laibchen formen und in einer Pfanne goldbraun backen.