



# 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.