



TOPINAMBURROULADE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



25



mittel

ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

FÜR DEN BISKUIT

4	Eiweiss
1 Prise(n)	Salz
4	Eigelb
1 EL	Peterli, fein gehackt
60 g	Weissmehl, glatt

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
250 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
500 g	Topinambur, geschält
60 g	Zwiebel(n), geschält
60 g	Butter
500 ml	Gemüsebouillon
0.5 TL	Salz
60 g	Frischkäse
60 ml	Milch
0.5	Orange(n), Saft und fein geriebene Schale
1 Prise(n)	Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für den Biskuit: Eiweiss mit Salz steif schlagen. Eigelb, Peterli und Mehl unterheben.
2. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn aufstreichen und bei 190 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 10 Minuten backen. Auf ein Küchentuch stürzen, Backpapier entfernen und auskühlen lassen..
3. Für die Füllung: Topinambur mit Zwiebeln in der Butter anschwitzen.
4. Mit Gemüsefond oder Wasser aufgiessen und salzen. Das Ganze weich kochen und reduzieren lassen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
5. Mit einem Stubmixer fein pürieren, Masse gut auskühlen lassen.
6. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. 300 g Topinamburpüree und restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Füllung auf den Biskuit streichen und einrollen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Roulade in Scheiben schneiden und mit Radicchio-Feldsalat auf Tellern anrichten.