



# KRÄUTER-FRISCHKÄSE-PANNA COTTA MIT EIERSCHWÄMME



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE PANNA COTTA

- 500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 260 g** Frischkäse
- 20 ml** Zitronensaft
- 4 cl** Noilly Prat/Wermut trocken
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 40 g** Peterli, fein gehackt

### FÜR DIE EIERSCHWÄMME

- 400 g** Pfifferlinge
- 80 g** Rote Zwiebel(n), fein gewürfelt
- 80 ml** Olivenöl
- 4 cl** Weinbrand
- 50 ml** Weisser Balsamico-Essig
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Für die Panna Cotta: QimiQ glatt rühren. Frischkäse, Zitronensaft, Noilly Prat und Gewürze dazumischen.
2. Ein Viertel der Creme mit Peterli vermengen, in Timbaleförmchen 1-2 cm füllen und ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Restliche Creme in die Förmchen füllen und 2-4 Stunden kühlen.
4. Eierschwämme in heissem Olivenöl kurz anbraten, würzen und mit Weinbrand ablöschen. Etwas auskühlen lassen und mit dem weissen Balsamico marinieren.
5. Panna Cotta aus den Förmchen auf die Teller stürzen und mit Eierschwämme servieren.