



# KARTOFFELSCHAUM GETRÜFFELT MIT PARMASCHINKEN UND GEMÜSESTROH IM HÖRNCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Emulgiert mit Fett
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>150 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>310 g</b>	Mehlige Kartoffel(n), gegart
<b>60 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>15 ml</b>	Trüffelöl
<b>6.5 g</b>	Salz
<b>0.5 g</b>	Muskatnuss, gemahlen
<b>200 g</b>	Parmaschinken, in Scheiben geschnitten
<b>120 g</b>	Rüebli, fein geschnitten
<b>120 g</b>	Lauch, fein geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Kartoffeln dazugeben und zum vollem Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Butter und Trüffelöl langsam einrühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
4. Gemüsestreifen im heissem Sonnenblumenöl frittieren und auf einem Papier abtropfen lassen.
5. Kartoffelschaum mit Parmaschinken und Gemüsestroh servieren.