



BBQ PLATTE MIT BEILAGEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften
- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SPANFERKELSCHULTER

2 kg Spanferkelschulter
Salz
schwarzer Pfeffer, gemahlen
Kümmel, gemahlen
Knoblauch, gepresst

FÜR DAS MAISSOUFFLÉ

65 g
430 g weisser Zuckermais, frisch
4 Stück Ei(er)
25 g Butter
60 g Weissmehl, Type 550
35 g Steinpilz(e), fein geschnitten
10 g Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten
50 g Zucker

FÜR DIE GEBRATENEN MAC AND CHEESE BÄLLCHEN

100 g
100 g QimiQ Rahm-Basis
340 g Makkaroni
120 g Saurer Halbrahm
2 Ei(er)
40 g Paniermehl
Salz
schwarzer Pfeffer, gemahlen
150 g Karst höhlengereifter Käse, gerieben
100 g Colby Käse, gerieben

ZUM PANIEREN

20 g
200 g Weissmehl, Type 550
120 g Ei(er), geschlagen
10 g Salz
4 g Weisser Pfeffer
500 g Paniermehl

FÜR DEN GRÜNKOHL SALAT

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
40 ml Olivenöl Extra Vergine
15 g Zitronensaft
10 g Meersalz
4 g schwarzer Pfeffer, gemahlen
285 g Grünkohl
15 g Knoblauch, gehackt
85 g Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet
25 g Pekannüsse, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Spanferkelschulter würzen und rasten lassen. In einem Primo Grill mit Apfelholz bis zu Kerntemperatur 70° C grillen.
2. Für das Soufflé: Alle Zutaten gut miteinander vermischen. In Silikon Muffinformen füllen und bei 175°C ca. 30-45 Minuten backen.
3. Für die gebratenen Mac and Cheese Bällchen: Nudeln al dente kochen und abgiessen.
4. QimiQ Classic, QimiQ Saucenbasis, Sauerrahm, Eier, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer in einem Mixer fein pürieren. Käse dazugeben und pürieren.
5. Sauce mit den Nudeln gut vermischen, zudecken und über Nacht kühlen.
6. Aus der Nudelmasse Bällchen formen und in Ei-Milch-Mischung und Semmelbrösel panieren. Gut kühlen und anschliessend in einer Pfanne gold-braun braten.
7. Für den Grünkohlsalat: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl und Zitronensaft langsam einrühren bis die Masse emulgiert. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Dressing mit gehacktem Grünkohl vermischen und mit getrockneten Preiselbeeren, Pecannüssen und Parmesan garnieren.
9. Gegrillte Spanferkelschulter auf einer Platte mit Maissouffle, Mac and Cheese Bällchen und Grünkohlsalat anrichten und servieren.