



WALDPILZESPUMA MIT GARTENGEMÜSE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Ersetzt Rahm teilweise oder ganz
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN WALDPILZESPUMA

400 g	QimiQ Rahm-Basis
250 g	Pilze
120 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
10 g	Knoblauch
20 ml	Olivenöl
20 g	Butter
4 cl	Madeirawein
4 cl	Weinbrand
200 ml	Weisswein
200 ml	Gemüsebouillon
	Salz und Pfeffer
	Thymian
	Muskatnuss, gemahlen

FÜR DAS GARTENGEMÜSE

10	Filoteig [oder Strudelteig]
400 g	Broccoli, gegart
300 g	Rüebli, geschält, gegart, fein gewürfelt
200 g	grüne Erbsen, gegart
200 g	Stangensellerie, geschält, gegart, fein gewürfelt
300 g	Pilze
50 g	Butter
	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Für den Waldpilzespuma: Die geputzten Pilze mit Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl und Butter gut ansautieren. Mit Madeira, Weinbrand und Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen.
2. Mit Gemüsebouillon aufgiessen, würzen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
3. QimiQ glatt rühren, dazugeben, kurz aufkochen lassen und abschmecken. In einen Mixbecher geben, fein mixen und durch ein Haarsieb pürieren.
4. Creme in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnekapsel hineindrehen, gut schütteln und im Wasserbad warm stellen.
5. Für das Gartengemüse: Gekochtes Gemüse in Butter schwenken.
6. Filoteigblätter in heißem Öl zu Schalen formen, herausnehmen und abtropfen lassen.
7. Filoteigschälchen mit dem Waldpilzespuma füllen und mit dem Gemüse garnieren.