



WALDPILZESPUMA MIT GARTENGEMÜSE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN WALDPILZESPUMA

600 g
250 g Pilze
120 g Zwiebel(n), fein geschnitten
10 g Knoblauch, fein gehackt
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 Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl und Butter gut ansautieren. Mit Madeira, Weinbrand und Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen.
2. Mit Gemüsefond aufgiessen, würzen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis 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 hineindreihen, 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.