



SHRIMPS MIT TRÜFFELBUTTERSauce AUF POLENTAKÜCHLEIN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

2 kg Shrimps, geschält

FÜR DIE TRÜFFELBUTTERSauce

300 g

80 g Schalotte(n), gehackt

1 Butter, zum Anbraten

1 Liter Weisswein

100 g Trüffelbutter

FÜR DIE POLENTA-KÜCHLEIN

300 g

300 ml Geflügelfond

200 g Polenta [Maisgriess]

180 g Sbrinz, gerieben

Butter, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Für die Trüffelbutter Sauce: Schalotten anbraten, mit Weißwein ablöschen und QimiQ Saucenbasis dazugeben. Einreduzieren lassen und mit Trüffelbutter montieren.
2. Für die Polentaküchlein: QimiQ Saucenbasis mit Geflügelfond und Polenta leicht köcheln lassen. Zum Schluss Parmesan dazugeben und abschmecken. Aufkochen.
3. Polenta in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und durchkühlen lassen. Polenta schneiden und beidseitig in Butter anbraten.
4. Shrimps braten und mit Trüffelbutter Sauce und Polentaküchlein servieren.