



PIKANTE KÜRBISTÖRTCHEN MIT SCHNITTLAUCHESPUMA



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE KÜRBISTÖRTCHEN

FÜR DEN BODEN

Brioche, in dünne Scheiben geschnitten

FÜR DIE FÜLLUNG

260 g

300 g Frischkäse

120 g Saurer Halbrahm

600 g Kürbispüree

240 g Ei(er)

1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

Salz und Pfeffer

1 Msp. Zimt, gemahlen

1 Prise(n) Muskatnuss, gemahlen

FÜR DAS TOPPING

600 g Saurer Halbrahm

FÜR DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

90 g QimiQ Whip Konditorcreme

80 g

60 g Schalotte(n), klein gewürfelt

1 EL Olivenöl

70 ml Weisswein

200 ml Geflügelfond

100 g Schnittlauch

20 g Peterli

1 EL Zitronenöl

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Brioche Scheiben mit Dessertringen ausstechen und als Boden verwenden.
2. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und abschmecken.
3. Masse in die Dessertringe füllen und im vorgeheizten Backofen bei 105 °C ca. 20-30 Minuten backen.
4. Für das Topping: Sauerrahm glatt rühren, gleichmäßig auf den Kürbistörtchen verteilen und bei 160 °C weitere 1-2 Minuten backen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Für den Schnittlauchespuma: Schalotten in heißem Olivenöl kurz anrösten, Weißwein dazugeben und auf 1/3 einreduzieren lassen. Geflügelfond dazugeben und auf 1/3 einreduzieren lassen.
6. Schnittlauch und Petersilie dazugeben und kurz aufkochen lassen. QimiQ Whip, QimiQ Saucenbasis und Zitronenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. In einen Pacojetbecher füllen und auf -20 °C tiefkühlen. Pacossieren und in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnekapsel hineindrehe, gut schütteln und mit den Kürbistörtchen anrichten.