



# SEEFORRELLTARTAR MIT ROTER BEETECREME UND SCHNITTLAUCHESPUMA



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kann perfekt vorbereitet werden



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

90 g QimiQ Whip Konditorcreme

80 g

60 g Schalotte(n), fein geschnitten

1 EL Olivenöl

70 ml Weisswein

200 ml Geflügelfond

100 g Schnittlauch

20 g Peterli

1 EL Zitronenöl

Salz und Pfeffer

### FÜR DAS SEEFORRELLTARTAR

200 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 ml Olivenöl

80 g Rote Zwiebel(n), fein geschnitten

30 g Schnittlauch, fein geschnitten

0.5 Zitrone(n), Saft davon

Salz und Pfeffer

400 g Seeforellenfilets, entgrätet, enthäutet, fein gewürfelt

### FÜR DIE ROTE BEETECREME

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Randen, gekocht

10 ml Weisser Balsamico-Essig

200 ml Rapsöl

20 g Meerrettich, gerieben

Kreuzkümmel, gemahlen

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. 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.
2. Schnittlauch und Petersilie dazugeben und kurz aufkochen lassen. QimiQ Whip, QimiQ Saucenbasis und Zitronenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Pacojetbecher füllen und auf -20 °C tiefkühlen.
3. Für das Seeforellentartar: QimiQ glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren und Zwiebel, Schnittlauch und Zitronensaft dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Seeforellentartarwürfeln vermengen.
4. Für die rote Beetecreme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Schnittlauchespuma pacossieren und in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnekapsel hineindrehe und gut schütteln.
6. Seeforellentartar mit der roten Beetecreme und dem Schnittlauchespuma anrichten und servieren.