



# PIKANTE KÜRBISTÖRTCHEN MIT SCHNITTLAUCHESPUMA



## QimiQ VORTEILE

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



30



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE KÜRBISTÖRTCHEN

Brioche, in dünne Scheiben geschnitten

### FÜR DIE FÜLLUNG

**260 g**

**300 g** Frischkäse

**120 g** Saurer Halbrahm

**500 g** Selleriepüree

**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 DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

**150 g**

**6** Eigelb

**400 g** Geklärte Butter

**70** Weißweinreduktion/Brühe

**1** Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

Ingwer, eingelegt

**2 Msp.** Kurkuma

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. Schnittlauch und Petersilie dazugeben und kurz aufkochen lassen. QimiQ Whip, QimiQ Saucenbasis und Zitronenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In einen Pacojetbecher füllen und auf -20 °C tiefkühlen. Pacossieren und in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnkapsel hineindrehe, gut schütteln und mit den Kürbistörtchen anrichten.
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language