



KRÄUTERKRUSTE



QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g Butter, weich

180 g QimiQ Whip Konditorcreme

4 Eigelb

130 g Paniermehl

5 g Peterli, fein gehackt

4 g Rosmarin, fein gehackt

4 g Thymian, fein gehackt

3 g Zitronenmelisse, fein gehackt

3 g Zitronenschale, fein gehackt

1 kleine Rote Chilischote, frisch, fein gehackt

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Butter schaumig rühren. QimiQ Whip langsam dazugeben, gut aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Eigelb dazumischen. Paniermehl und Kräuter unterrühren, bis eine schöne grüne Farbe entsteht. Zitronenschale und Chili dazugeben und abschmecken.
3. Die Masse in einem Vakuumbutel dünn (6-7mm) verstreichen, verschliessen und einfrieren.
4. In Stücke schneiden und auf die Fleischstücke legen (für eine bessere Bindung das Fleisch vorher mit Ei bestreichen).