



KAROTTEN-INGWER-POLENTA



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Gute Standfestigkeit
- Gute Vorbereitung möglich
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE POLENTA

200 g	Rüebli
	Olivenöl
200 ml	Wasser
200 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
180 g	Polenta [Maisgriess]
160 g	Sbrinz, gerieben
160 g	Mascarpone
2 g	Ingwerpulver
	Salz
	Pfeffer
	Zitronenschale, fein gerieben
	Muskatnuss

FÜR DIE EINLAGE

1 kleine	Rüebli, gekocht
-----------------	-----------------

ZUBEREITUNG

1. Für die Polenta Karotten schälen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl im Convotherm weich schmoren.
2. Karotten mit Wasser und QimiQ Classic fein pürieren, in einen Topf füllen und zum Kochen bringen. Die Polenta unter ständigem Rühren langsam einrieseln und ziehen lassen. Parmesan, Mascarpone und Ingwer dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Muskatnuss abschmecken.
3. Eine kleine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen und bis zur Hälfte mit der Masse füllen.
4. Die Karotte in der Mitte platzieren, mit der restlichen Masse auffüllen und gut durchkühlen.
5. Polenta in 4 cm dicke Scheiben schneiden und im Convotherm bei 130° C 3-4 Minuten regenerieren.
6. Auf ein Teller setzen und mit Fleisch servieren.