



FLUSSKREBSSÜLZCHEN IM MEERRETTICHMANTEL

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 15 PORTIONEN

FÜR DIE SULZE

100 g Mischgemüse der Saison, Brunoise

200 g Flusskrebsschwänze

5 g Blatt Gelatine à 3 g

100 ml Gemüsebouillon

Safranpulver

FÜR DEN MEERRETTICHMANTEL

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

60 g Meerrettich, gerieben

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Sulze Gemüse blanchieren und trocken tupfen. Eine 3-eckige Terrinenform (Inhalt ca. 500 ml) mit Klarsichtfolie auslegen. Gemüse und Krebschwänze einfüllen.
2. Gelatine im kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Gemüse-Safran-Fond auflösen. In die Terrinenform füllen und mindestens 6 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Für den Meerrettichmantel ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Eine rechteckige Terrinenform (Inhalt ca. 1 Liter) mit Klarsichtfolie auslegen und die Hälfte der Masse einfüllen.
4. Sulze stürzen, Folie entfernen und vorsichtig auf die Meerrettichmasse stürzen. Restliche Meerrettichmasse darauf verteilen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).