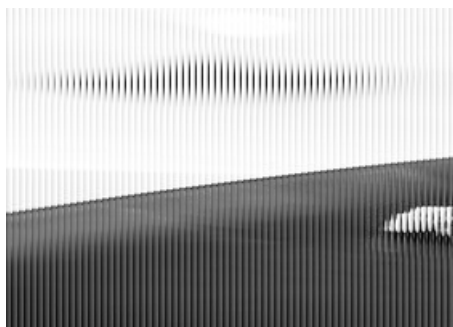




HIRSCHTERRINE



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Gelingsicher



25



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DEN BROTMANTEL

- 80 g** Weissbrot, fein geschnitten
- 20 g** Knoblauch, gehackt
- 12 g** Rosmarin
- 360 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
Salz und Pfeffer

FÜR DIE FARCE

- 100 g** Schalotte(n), fein geschnitten
- 40 g** Steinpilz(e), fein geschnitten
- 200 g** Hirschnierstück, englisch gebraten
- 240 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 120 g** Hirschnierstück, englisch gebraten
Salz und Pfeffer

FÜR DIE MANGOLDROLLE

- 120 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
Salz und Pfeffer
- 200 g** Mangold, blanchiert
- 80 g** Hirschnierstück, englisch gebraten

ZUBEREITUNG

1. Für den Brotmantel Brot, Knoblauch und Rosmarin rösten. Auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und dazumischen.
3. Abschmecken und auf eine Klarsichtfolie rechteckig, flach ausstreichen. Kalt stellen.
4. Für die Farce Schalotten und Pilze anbraten. Auskühlen lassen.
5. 200 g Fleischwürfel mit QimiQ Classic mixen.
6. Pilzmischung und 120 g Fleischwürfel dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse auf den Brotmantel streichen.
7. Für die Mangoldrolle ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Mangoldblätter streichen. Fleischstreifen daraufgeben und einrollen.
9. Mangoldrolle auf die Farce legen, das Ganze einrollen und gut durchkühlen lassen.