



PASTINAKENPUREE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE UND VIOLETTE KAROTTENCREME



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 1 REZEPT

VIOLETTE KAROTTENCREME

FÜR DAS PASTINAKENPUREE

142 g	
372 g	Panais, frais, pelée
36 g	Oignon(s), coupé en dés
36 g	Beurre
59 g	Vin blanc
18 g	Vinaigre de vin blanc
118 g	Bouillon de légumes
207 g	Blauschimmelkäse
7 g	Sel
1 g	Poivre de Cayenne

ZUM BINDEN

8 g	Fécule de maïs
20 g	Bouillon de légumes

PRÉPARATION

1. Für das Puree Pastinaken in Scheiben schneiden und mit Zwiebel in Butter anschwitzen ohne das sie Farbe bekommen.
2. Mit Weißwein und Essig ablöschen und einreduzieren. Gemüsefond und QimiQ Saucenbasis zugeben.
3. Leicht köcheln lassen bis die Pastinaken weich sind. Im Cutter mit dem Blauschimmelkäse fein pürieren.
4. Wieder zum Kochen bringen, mit Maisstärke / Gemüsefond Mischung binden und 3 Minuten köcheln lassen.
5. Abschmecken und kaltstellen.
6. Zusammen anrichten und mit Chilischeiben und Rote Beete Kresse garnieren.