



FONDUE CHINOISE MIT QIMIQ DIPSAUCEN VON MICHA SCHÄRER



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 2 Carotte(s)
- 1 Courgette(s)
- 0.5 Lauch
- 2000 ml Bouillon de légumes
- 800 g Rindsfilet, coupé
- 100 g Cornichons
- 100 g Mini maiskolben
- 100 g Silberzwiebel(n)

FÜR DIE CURRY-QIMIQ-SAUCE:

- 125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 300 g Séré maigre
- 3 TL Curry en poudre,
Sel et poivre
Poivre de Cayenne

FÜR DIE COCKTAIL-QIMIQ-SAUCE:

- 125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 300 g Séré maigre
- 4 cs Ketchup
- 1 TL Cognac
Tabasco
Sel et poivre

FÜR DIE KRÄUTER-QIMIQ-SAUCE:

- 125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 300 g Séré maigre
- 5 cs Fines herbes, haché
Sel et poivre
Knoblauchpulver

FÜR DIE PREISELBEER-KREN-QIMIQ-SAUCE:

- 125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 200 g Séré maigre
- 100 g Confiture d'airelles
- 20 g Pâte de raifort
Limette(s), jus et zeste finement râpé

PRÉPARATION

1. Karotten, Zucchini und Lauch in kleine Stifte schneiden.
2. Klare Gemüsesuppe in einem Topf aufkochen und das Gemüse begeben. In das Chinoise Caquelon gießen.
3. Geschnittenes Fleisch auf einer Platte anrichten und mit Essiggurken, Minimaiskolben und Silberzwiebeln servieren.
4. Für die Dipsaucen ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen begeben und mit jeweiligen Zutaten mischen

und abschmecken. Zum Fondue Chinoise servieren.