



CREMIGER PAPRIKA-MAISGRIESS MIT KRABBENKÜCHLEIN



QimiQ AVANTAGES

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Tiefkühlstabil
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

670 g

450 g ,

670 ml Eau

10 g Poivron(s), geräuchert

Sel et poivre

150 g Petits pois

300 g Double-cream Cremont, zerkleinert [z.b. Mozzarella]

100 g Beurre

30 g Ail

150 g Poivron rouge, coupé en dés

FÜR DIE SAFRAN-CREME

500 g

100 g Schalotte(n)

10 g Ail

150 g Vin blanc

30 g Vinaigre balsamique blanc

2 g

600 g

150 g Beurre

Sel et poivre

FÜR DIE KRABBENKÜCHLEIN

200 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Mayonnaise 80 % Fett

160 g Jaune(s) d'œuf

150 g Stangensellerie, épluchées, coupées en dés

100 g Poivron rouge, coupé en petits dés

60 g Ciboulette, haché

180 g Chapelure

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Maisgrieß mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Für die Safrancreme: Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Balsamico und Geflügelfond aufgießen und köcheln lassen. QimiQ Saucenbasis und Butter dazugeben und gut verrühren.
3. Für die Krabbenküchlein: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Mayonnaise und Eigelb dazugeben und gut verrühren. Die restlichen Zutaten dazumischen.
5. In Laibchen formen und in einer Pfanne goldbraun backen.