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.