



BBQ PLATTE MIT BEILAGEN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften
- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE SPANFERKELSCHULTER

2 kg Spanferkelschulter

Sel

Poivre noir, moulues

Kümmel, gemahlen

Ail, gepresst

FÜR DAS MAISSOUFLÉ

65 g

430 g weißer Zuckermais, frisch

4 Stück Euf(s)

25 g Beurre

60 g

35 g Steinpilz(e), coupé fin

10 g Oignon(s) de printemps, coupé fin

50 g Sucre

FÜR DIE GEBRATENEN MAC AND CHEESE BÄLLCHEN

100 g

100 g QimiQ Base crème

340 g Makkaroni

120 g Demi-crème acidulée

2 Euf(s)

40 g Chapelure

Sel

Poivre noir, moulues

150 g Karst höhlengereifter Käse, râpée

100 g Colby Käse, râpée

ZUM PANIEREN

20 g

200 g

120 g Euf(s), fouetté

10 g Sel

4 g Poivre blanc

500 g Chapelure

FÜR DEN GRÜNKOHL SALAT

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

40 ml Olivenöl Extra Vergine_Huile d'olive extra vergine

15 g Jus d'un citron

10 g Meersalz

4 g Poivre noir, moulues

285 g Grünkohl

15 g Ail, haché

85 g Canneberges/airelles séchées

25 g Pekannüsse, haché

PRÉPARATION

1. Spanferkelschulter würzen und rasten lassen. In einem Primo Grill mit Apfelholz bis zu Kerntemperatur 70° C grillen.
2. Für das Soufflé: Alle Zutaten gut miteinander vermischen. In Silikon Muffinformen füllen und bei 175°C ca. 30-45 Minuten backen.
3. Für die gebratenen Mac and Cheese Bällchen: Nudeln al dente kochen und abgießen.
4. QimiQ Classic, QimiQ Saucenbasis, Sauerrahm, Eier, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer in einem Mixer fein pürieren. Käse dazugeben und pürieren.
5. Sauce mit den Nudeln gut vermischen, zudecken und über Nacht kühlen.
6. Aus der Nudelmasse Bällchen formen und in Ei-Milch-Mischung und Semmelbrösel panieren. Gut kühlen und anschließend in einer Pfanne gold-braun braten.
7. Für den Grünkohlsalat: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl und Zitronensaft langsam einrühren bis die Masse emulgiert. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Dressing mit gehacktem Grünkohl vermischen und mit getrockneten Preiselbeeren, Pecannüssen und Parmesan garnieren.
9. Gegrillte Spanferkelschulter auf einer Platte mit Maissouffle, Mac and Cheese Bällchen und Grünkohlsalat anrichten und servieren.