



CHAMPIGNONS-SERVIETTENKNÖDEL (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

400 g	Semmel(n)
100 g	Beurre, mou
350 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
4	Jaune(s) d'œuf
200 g	Champignons, coupé en dés
80 g	Oignon(s), finement hachées
20 g	Beurre
6	Blanc(s) d'œuf
	Sel
25 g	Persil, finement hachées
	Noix de muscade

PRÉPARATION

1. Semmeln entrinden, würfeln und im Convotherm bei 150° C leicht anrösten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic, Butter und Eidotter schaumig rühren und unter die Brotwürfel mischen.
3. Champignons und Zwiebel ebenfalls in Butter anschwitzen, auskühlen lassen und dazugeben.
4. Eiklar mit etwas Salz steif schlagen. Vorsichtig unter die Brotmasse heben, Petersilie dazugeben und gut würzen.
5. Masse zu 2 Rollen formen, zuerst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie einrollen und gut verschließen.
6. Im Convotherm bei 100° C Dampf garen, bis eine Kerntemperatur von 80° C erreicht ist.