



KREBSSÜLZCHEN MIT SCHNITTLAUCH ESPUMA



QimiQ AVANTAGES

- Emulgiert mit Öl
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- Tiefkühlstabil



40



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DAS KREBSSÜLZCHEN

6	, eingeweicht
320 ml	
320 g	, coupé en dés
	, haché
1 pincée	Piment en poudre
280 g	,
	Sel

FÜR DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

180 g	, réfrigéré
160 g	
120 g	Schalotte(n)
2 cs	Huile d'olive
140 ml	Vin blanc
400 ml	
200 g	Ciboulette, coupé
40 g	Persil, haché
2 cs	
	Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Für das Krebssülzchen: Eingeweichte Gelatine im Krebsfond auflösen.
2. Restliche Zutaten gut vermischen und in kleine Silikonformen abfüllen. Mit dem Krebsfond auffüllen.
3. Für den Schnittlauchespuma: Schalotten in Olivenöl kurz anrösten, Weißwein dazugeben und auf 1/3 einreduzieren. Geflügelfond dazugeben und auf 1/3 einreduzieren.
4. Schnittlauch und Petersilie dazugeben und kurz aufkochen lassen. Gekühltes QimiQ Whip, QimiQ Saucenbasis und Zitronenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In einen Pacojetbecher füllen und auf -18 °C tiefkühlen. Pacossieren und in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnekapsel hineindrehe, gut schütteln und mit dem Krebssülzchen anrichten.
6. **Tipp:** Mit Kresse garnieren.