



# 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
<b>320 ml</b>	
<b>320 g</b>	, coupé en dés
	, haché
<b>1 pincée</b>	Piment en poudre
<b>280 g</b>	,
	Sel

### FÜR DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

<b>180 g</b>	, réfrigéré
<b>160 g</b>	
<b>120 g</b>	Schalotte(n)
<b>2 cs</b>	Huile d'olive
<b>140 ml</b>	Vin blanc
<b>400 ml</b>	
<b>200 g</b>	Ciboulette, coupé
<b>40 g</b>	Persil, haché
<b>2 cs</b>	
	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.