



# KRÄUTERKRUSTE (CONVOOTHERM)



## QimiQ AVANTAGES

- Gute Vorbereitung möglich
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g** Beurre, mou

**180 g**

**4** Jaune(s) d'œuf

**130 g** Chapelure

**5 g** Persil, finement hachées

**4 g** , finement hachées

**4 g** Thymian, finement hachées

**3 g** Zitronenmelisse, finement hachées

**3 g** Zitronenschale, finement hachées

**1 kleine** Piment rouge, frais, finement hachées

Sel

Poivre

## PRÉPARATION

1. Butter schaumig rühren. QimiQ Whip langsam dazugeben, gut aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Eidotter dazumischen. Brösel und Kräuter unterrühren, bis eine schöne grüne Farbe entsteht. Zitronenschale und Chili dazugeben und abschmecken.
3. Die Masse in einem Vakuumbbeutel dünn (6-7mm) verstreichen, verschließen und einfrieren.
4. In Stücke schneiden und auf die Fleischstücke legen (für eine bessere Bindung das Fleisch vorher mit Ei bestreichen).