TOPINAMBUR-PILZ-TARTAR

QimiQ AVANTAGES

15

Tipps

MIt Trüffelöl abschmecken.

Empfehlung: mit lauwarmem Pilzsalat servieren

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DEN KRAPFENTEIG

470 g	Kuchenmehl_Farine à gâteaux
215 ml	Eau, tiède
14 g	Trockenhefe
60 g	Beurre, flüssig
4 g	Sel
4 g	Kristallzucker_Sucre cristallisé
8 g	

FÜR DIE FÜLLUNG

65 g	QimiQ Base crème
65 g	Crème fraîche
250 g	, finement hachées
30 g	Beurre
30 ml	Huile de noix
15 ml	Vinaigre de pomme
10 g	Ciboulette, coupé fin
400 g	Topinambur

PRÉPARATION

1. **Für den Krapfenteig**
   1. Das lauwarme Wassser, Kristallzucker und Trockenhefe mit dem Schneebesen gut verrühren.
   2. Wenn die Hefe anfängt zu starten, die Wasser- Hefemischung mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten.
   3. Den Teig über Nacht im Kühlhaus ruhen lassen.
   4. Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen. In Formen ausstechen, mit Wasser ein wenig bestreichen und mit grobem Salz bestreuen.
   5. Bei 230 °C ca. 8 - 10 Minuten im Ofen backen bis der Teig aufgegangen ist.
   6. Eventuell bei 50 °C die Krapfen nachtrocknen.
2. **Für die Füllung**
   1. Topinambur mit der Schale im Ofen bei 160 °C ca. 35 minuten garen. Im Anschluss überkühlen lassen und das Fruchtfleisch auslösen. Danach fein hacken.
   2. Das QimiQ Classic glatt rühren. Crème FraÎche, Apfelessig, Walnussöl zugeben und alles glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
   3. Die Pilze kurz in Butter anbraten. Mit Topinambur, Schnittlauch und der QimiQ Grundmasse vermengen.
   4. 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. **Zum Anrichten**

   MIt einem spitzen Messer vorsichtig kleine Löcher in die Krapfen bohren. Mit einem Spritzsack die Füllung rein dressieren. Das gefüllte Kissen mit den Pilzen anrichten und Petersilienöl beträufeln.