



RÄUCHERLACHS BEIGNETS / FENCHEL- TRAUBEN COLESLAW

QimiQ AVANTAGES



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

50 g Räucherlachs, pro Portion

FÜR DIE HERZHAFTEN BEIGNETS

250 g

100 ml Vollei(er)

6 g Sel

200 g Farine

30 g Stärke

20 g Kräuterpulver

50 ml Wermut

FÜR DEN FENCHEL-TRAUBEN-COLESLAW

125 g QimiQ Base crème

200 g Mayonnaise 80 % Fett

30 ml Trebbiano Essig

5 ml Jus d'un citron

10 g Sel

5 g Sucre

1 g Piment D'espelette

300 g Weißkraut Julienne

300 g Fenchel Julienne

150 g Weiße Weintrauben, kernlos

5 g Petersilie Julienne

PRÉPARATION

1. Für die Räucherlachs Beignets

1. Alle Zutaten gut mixen und in eine iSi Flasche füllen. Zwei Kapseln aufschrauben und gut schütteln.
2. Über Nacht im Kühlhaus rasten lassen.
3. Neutrales Öl auf 175°C vorwärmen und einen geeigneten Schöpflöffel aus Edelstahl im Öl temperieren.
4. Den Schöpflöffel zur Hälfte mit dem Teig füllen, den Räucherlachs in die Mitte geben und mit einer weiteren Teigschicht abdecken.
5. In heißem Öl goldgelb frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Mit dem Fenchel-Trauben-Coleslaw anrichten.

2. Für das Fenchel-Trauben-Coleslaw

1. QimiQ Classic glatt rühren.
2. Die restliche Zutaten zugeben und gut mixen.
3. Fenchel, Kraut, Weintrauben und Petersilie mit der Marinade vermengen und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.