



FLUSSKREBSSÜLZCHEN IM KRENMANTEL

QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



INGRÉDIENTS POUR 15 PORTIONS

FÜR DIE SULZE

100 g , Brunoise

200 g Flusskrebsschwänze

5 g

100 ml Bouillon de légumes

Safranpulver

FÜR DEN KRENMANTEL

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 g Raifort, râpée

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Für die Sulze Gemüse blanchieren und trocken tupfen. Eine 3-eckige Terrinenform (Inhalt ca. 500 ml) mit Klarsichtfolie auslegen. Gemüse und Krebschwänze einfüllen.
2. Gelatine im kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Gemüse-Safran-Fond auflösen. In die Terrinenform füllen und mindestens 6 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Für den Krenmantel ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Eine rechteckige Terrinenform (Inhalt ca. 1 Liter) mit Klarsichtfolie auslegen und die Hälfte der Masse einfüllen.
4. Sulze stürzen, Folie entfernen und vorsichtig auf die Krenmasse stürzen. Restliche Krenmasse darauf verteilen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).