



PAPRIKA CREME DE BEURRE AUF SEETEUFEL UND KARTOFFELRÖSTINCHEN

QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE PAPRIKA CREME DE BEURRE

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

80 g Butter, geschmolzen

150 g Paprika Konzentrat/Mark

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DIE KARTOFFEL-RÖSTINCHEN

500 g mehligte Kartoffel(n)

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Muskatnuss, gemahlen

FÜR DEN SEETEUFEL

1500 g Seeteufel

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Koriander

ZUBEREITUNG

1. Für die Paprika Creme de Beurre: kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Geschmolzene Butter langsam unterrühren.
3. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Für die Kartoffel-Röstinchen: Kartoffeln schälen und mit einer Mandoline/Gemüsehobel in feine Streifen hobeln, ins kalte Wasser geben und die Stärke gut auswaschen.
5. Auf Küchenpapier abtropfen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
6. Aus der Kartoffelmasse Nester formen und in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig gut knusprig braten.
7. Seeteufel zuparieren und in kleine Medaillons schneiden. Würzen und beidseitig in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten.
8. Anrichten: Kartoffelröstinchen auf den Teller geben, Seeteufel Madaillon darauf platzieren. Creme de Beurre auf den Fisch dressieren. Den Vorgang ein weiteres Mal wiederholen und servieren.