



SCHWARZWURZEL-SOUBISE



QimiQ VORTEILE

- Schöne Krustenbildung
- Längere Präsentationszeit
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremige Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Sahne-Basis
- 400 g** Zwiebel(n), gehackt
- 200 g** Schalotte(n), gehackt
- 30 g** Knoblauch, gehackt
- Muskatnuss
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 160 g** Butter
- 700 g** Schwarzwurzeln, geschält
- 100 g** Olivenöl
- 180 g** Weißwein

FÜR DIE KRUSTE

- 140 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 140 g** Butter, geschmolzen
- 100 g** Semmelbrösel
- 100 g** Rio Briati Parmesan
- 20 g** Petersilie
- 4 g** Thymian
- 2 g** Oregano
- 2 g** Basilikum
- Salz und Pfeffer
- 4 g** Senfpulver

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Knoblauch, Schalotten und Schwarzwurzel in Butter anschwitzen und dünsten lassen bis sie bissfest sind. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
2. Für die Kruste: ungekühltes QimiQ Classic glattrühren. Geschmolzene Butter dazugeben und gut verrühren. Restliche Zutaten dazugeben gut vermischen.
3. Das Ragout in eine Form geben, Gratiniermasse darauf geben und im Ofen bei 180°C fertig backen.