



BLUMAUER SPARGELSALAT MIT KÜRBISPESTO- TOPFENRÖLLCHEN VON HANS PETER FINK



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremige Konsistenz
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g Frühlingsrollenteig
Butter, geschmolzen

FÜR DIE FÜLLUNG

50 g QimiQ Whip Konditorcreme
200 g Topfen / Quark 20 % Fett, passiert
2 EL Fink's Kürbispesto
2 EL Kren, fein gerieben
Salz

FÜR DEN SALAT

2 Tomate(n)
400 g Spargel, bissfest gekocht
30 g Blattsalat

FÜR DIE MARINADE

6 EL Olivenöl
Zitronensaft, von 1/2 Zitrone
Salz, nach Geschmack
Zucker, nach Geschmack
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Tabasco

ZUBEREITUNG

1. Frühlingsrollenteig der Länge nach halbieren, einzelne Blätter mit Butter bestreichen und auf eine Röllchenform mit ca. 2-3 cm Durchmesser wickeln. Auf diese Weise 12-16 Röllchen herstellen und bei 170 - 180 °C (Umluft) knusprig backen. Die Röllchen leicht abgekühlt von der Form nehmen und ganz auskühlen lassen.
2. Für die Füllung alle Zutaten miteinander gut schaumig schlagen, würzig abschmecken und in einen Spritzsack mit Lochtülle geben. In die Röllchen satt füllen. Tipp: Sollte der Krentopfen zu weich sein nochmals für 30 Minuten in den Kühlschrank geben und dann erst die Röllchen damit füllen.
3. Für die Marinade alle Zutaten gemeinsam aufmischen.
4. Für den Salat: Spargel in gefällige Stücke schneiden, mit Marinade gut vermischen. Gemischte Salate mit der Marinade marinieren.
5. Paradeiser in 3-4 mm dünne Scheiben schneiden, auf Teller flach auflegen und mit der Marinade beträufeln. Gemischte Blattsalate und Spargelsalat darauf geben, Röllchen aufsetzen. Tipp: Die Röllchen mache ich oft kürzer und somit kleiner und serviere sie gerne als kleinen Happen oder Fingerfood.