



SCHWARZWURZEL-FISCH-SOUFFLÉ



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Backstabil
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

500 g	QimiQ Classic, ungekühlt
1 kg	Schwarzwurzeln, geschält, gewürfelt
120 g	Butter
250 ml	Weißwein
500 ml	Wasser
	Salz
20 ml	Zitronensaft
4	Ei(er)
30 g	Maisstärke
3 cl	Pernod [Anislikör]
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss, gemahlen
30 g	Kräutermischung, frisch
80 g	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
40 g	Schwarze Oliven, fein gehackt
240 g	Lachsfilet, gewürfelt
120 g	Zanderfilet, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Schwarzwurzeln in Butter ansautieren.
2. Mit Weißwein ablöschen und mit Wasser aufgießen. Würzen, Zitronensaft dazugeben und weich kochen bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
3. Die gekochten Schwarzwurzeln pürieren und auskühlen lassen.
4. 800 g Schwarzwurzelpüree, QimiQ Classic, Eier, Maisstärke, Pernod, Gewürze und Kräuter in einen Mixer geben und fein pürieren.
5. Paprika, Oliven und die Fischwürfel unter die Masse mengen.
6. Soufflémasse in Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 30 Minuten backen.