



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>500 g</b>	Schwarzwurzeln, geschält, gewürfelt
<b>60 g</b>	Butter
<b>125 ml</b>	Weißwein
<b>250 ml</b>	Wasser
	Salz
	Zitronensaft, von 1 Zitrone
<b>2</b>	Ei(er)
<b>15 g</b>	Maisstärke
<b>2 cl</b>	Pernod [Anislikör]
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss, gemahlen
<b>15 g</b>	Kräutermischung, frisch
<b>40 g</b>	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
<b>20 g</b>	Schwarze Oliven, fein gehackt
<b>120 g</b>	Lachsfilet, gewürfelt
<b>60 g</b>	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 weichgekochten Schwarzwurzeln pürieren und auskühlen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
5. 400 g Schwarzwurzelpüree, QimiQ Classic, Eier, Maisstärke, Pernod, Gewürze und Kräuter in einen Mixer geben und fein pürieren.
6. Paprika, Oliven und die Fischwürfel unter die Masse mengen.
7. Soufflémasse in Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
8. Mit Schwarzwurzelgemüse und Orangenfilets servieren.