

SCHWARZWURZEL-FISCH-SOUFFLÉ



QimiQ VORTEILE

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





25

leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

500 g Schwarzwurzeln, geschält, gewürfelt 60 g Butter 125 ml Weißwein 250 ml Wasser Salz Zitronensaft, von 1 Zitrone 2 Ei(er) 15 g Maisstärke 2 cl Pernod [Anislikör] Salz Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen Muskatnuss, gemahlen 15 g Kräutermischung, frisch	250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
125 ml Weißwein 250 ml Wasser Salz Zitronensaft, von 1 Zitrone 2 Ei(er) 15 g Maisstärke 2 cl Pernod [Anislikör] Salz Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen Muskatnuss, gemahlen	500 g	Schwarzwurzeln, geschält, gewürfelt
250 ml Wasser Salz Zitronensaft, von 1 Zitrone 2 Ei(er) 15 g Maisstärke 2 cl Pernod [Anislikör] Salz Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen Muskatnuss, gemahlen	60 g	Butter
Salz Zitronensaft, von 1 Zitrone 2 Ei(er) 15 g Maisstärke 2 cl Pernod [Anislikör] Salz Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen Muskatnuss, gemahlen	125 ml	Weißwein
Zitronensaft, von 1 Zitrone 2 Ei(er) 15 g Maisstärke 2 cl Pernod [Anislikör] Salz Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen Muskatnuss, gemahlen	250 ml	Wasser
2 Ei(er) 15 g Maisstärke 2 cl Pernod [Anislikör] Salz Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen Muskatnuss, gemahlen		Salz
15 g Maisstärke 2 cl Pernod [Anislikör] Salz Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen Muskatnuss, gemahlen		Zitronensaft, von 1 Zitrone
2 cl Pernod [Anislikör] Salz Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen Muskatnuss, gemahlen	2	Ei(er)
Salz Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen Muskatnuss, gemahlen	15 g	Maisstärke
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen Muskatnuss, gemahlen	2 cl	Pernod [Anislikör]
Muskatnuss, gemahlen		Salz
		Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
15 g Kräutermischung, frisch		Muskatnuss, gemahlen
3	15 g	Kräutermischung, frisch
40 g Rote Paprikaschote(n), gewürfelt	40 g	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
20 g Schwarze Oliven, fein gehackt	20 g	Schwarze Oliven, fein gehackt
120 g Lachsfilet, gewürfelt	120 g	Lachsfilet, gewürfelt
60 g Zanderfilet, gewürfelt	60 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 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.