



CREMIGER PAPRIKA-MAISGRIESS MIT KRABBENKÜCHLEIN



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Tiefkühlstabil
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

670 g	QimiQ Sahne-Basis
450 g	Maisgrieß,
670 ml	Wasser
10 g	Paprikaschote(n), geräuchert Salz und Pfeffer
150 g	Grüne Erbsen
300 g	Double-cream Cremont, zerkleinert [z.b. Mozzarella]
100 g	Butter
30 g	Knoblauch
150 g	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt

FÜR DIE SAFRAN-CREME

500 g	QimiQ Sahne-Basis
100 g	Schalotte(n)
10 g	Knoblauch
150 g	Weißwein
30 g	Weißer Balsamico-Essig
2 g	Safran
600 g	Geflügelfond
150 g	Butter Salz und Pfeffer

FÜR DIE KRABBENKÜCHLEIN

200 g	QimiQ Classic, ungekühlt
400 g	Mayonnaise 80 % Fett
160 g	Eigelb
150 g	Stangensellerie, geschält, gewürfelt
100 g	Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt
60 g	Schnittlauch, gehackt
180 g	Semmelbrösel Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Maisgrieß mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Für die Safrancreme: Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Balsamico und Geflügelfond aufgießen und köcheln lassen. QimiQ Saucenbasis und Butter dazugeben und gut verrühren.
3. Für die Krabbenküchlein: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Mayonnaise und Eigelb dazugeben und gut verrühren. Die restlichen Zutaten dazumischen.
5. In Laibchen formen und in einer Pfanne goldbraun backen.