



TOPINAMBUR-ROULADE MIT LACHSFORELLEN-TARTARE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS BISKUIT

4	Eiweiß
1 Prise(n)	Salz
4	Eigelb
60 g	Mehl, glatt
30 g	Petersilie, fein gehackt

FÜR DIE TOPINAMBURCREME

125 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
200 g	QimiQ Classic, ungekühlt
450 g	Topinambur, geschält
60 g	Zwiebel(n), geschält
60 g	Butter
125 ml	Weißwein
500 ml	Klare Gemüsesuppe
0.5 TL	Salz
60 g	Frischkäse
60 g	Sahne 30 % Fett
60 ml	Noilly Prat/Wermut trocken
2 g	Orangenschale
50 ml	Orangensaft
10 ml	Zitronensaft
1 Prise(n)	Muskatnuss, gemahlen

FÜR DAS LACHSFORELLEN-TARTARE

200 g	QimiQ Classic, ungekühlt
80 g	Sauerrahm 15 % Fett
800 g	Lachsforellenfilet(s), enthäutet
120 g	rote Zwiebel(n), fein gewürfelt
20 g	Kapern, fein gehackt
80 g	Salzgurken, fein gehackt
4 g	Salz
5 ml	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Für den Biskuit: Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb, Petersilie und Mehl unterheben.
2. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn aufstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 8-10 Minuten backen. Auf ein Küchentuch stürzen, Backpapier entfernen und auskühlen lassen.
3. Für die Topinamburcreme: Topinambur und Zwiebeln in Butter anschwitzen.
4. Mit Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Mit Gemüsebrühe oder Wasser aufgießen und salzen. Das Ganze weich kochen und reduzieren lassen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
5. Mit einem Cutter fein pürieren, Masse gut auskühlen lassen.

6. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und zusammen mit 300 g Topinamburpüree und den restlichen Zutaten zum QimiQ Whip geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Füllung auf den Biskuit streichen und einrollen. Gut durchkühlen lassen.
9. Für das Tartare: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Etwas kühlen und mit Topinambur-Roulade anrichten.