



PREISELBEER-MAYONNAISE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Emulgiert mit Öl



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1448 G

200 Zucker

250 ml Orangensaft

340 g Preiselbeeren

10 g Orangenschale

2 g Zimt, gemahlen

0.5 g Muskatnuss, gemahlen

1 g Kardamom, gemahlen

0.25 g Cayennepfeffer, gemahlen

FÜR DIE MAYONNAISE

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

35 g Eigelb

45 g Dijon-Senf

20 ml Weißer Balsamico-Essig

125 ml Pflanzenöl

150 g Sauerrahm 10 % Fett

20 ml Zitronensaft

Salz

Weißer Pfeffer, gemahlen

Zucker

Worcestersauce

Paprikaflocken

ZUBEREITUNG

1. Zucker, Orangensaft und Preiselbeeren in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Köcheln lassen bis die Preiselbeeren platzen.
2. Orangenschale, Zimt, Muskatnuss, Kardamom und Cayennepfeffer dazumischen und auskühlen lassen. Kalt stellen.
3. Für die Mayonnaise: Ungekühltes QimiQ Classic, Eigelb, Senf und Balsamico Essig in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Öl langsam einrühren bis es emulgiert.
5. Restliche Zutaten dazumischen und gut durchkühlen lassen.