



GEFÜLLTE MOHNTASCHERL MIT JAKOBSMUSCHELN UND BLAUKRAUT COULIS



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN NUDELTEIG

5	Ei(er)
150 g	Mohn, gemahlen
750 g	Weizenmehl
5 EL	Olivenöl
	Salz
	Muskatnuss, gemahlen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Sahne-Basis
240 g	Hüttenkäse 20 % Fett
40 g	Eingelegter Ingwer, fein gehackt
8 g	Orangenschale
3	Eigelb
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DIE BLAUKRAUTCOULIS

250 g	QimiQ Sahne-Basis
80 g	Butter
180 g	Blaukraut, grob gehackt
80 g	Äpfel, gewürfelt
60 g	Knollensellerie, gewürfelt
60 g	Zwiebel(n), gewürfelt
10 g	Zucker
125 ml	Rotwein
250 ml	Gemüsebrühe
0.5 Msp.	Ingwerpulver
0.5 Msp.	Gewürznelken, gemahlen
1 Msp.	Zimt, gemahlen
0.5 TL	Majoran, getrocknet
0.5	Orange(n), fein geriebene Schale
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
80 g	Braune Butter

FÜR DIE JAKOBSMUSCHELN

30 Stück	Jacobsmuschel, frisch
80 g	Kakaobutter
80 ml	Olivenöl
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Koriander, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für den Nudelteig: Eier und Mohn vermischen, in einen Pacojet Becher füllen und für 24 Stunden

tiefkühlen.

2. Mohnmischung pacossieren und zusammen mit Mehl, Olivenöl und den Gewürzen in einen Rührkessel geben. Mit Knethaken zu einem glatten Teig kneten, ca. 2 Stunden kalt stellen und rasten lassen.
3. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und abschmecken.
4. Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und halbieren. Von der Füllung walnussgroße Häufchen mit ca. 6,5 cm Abstand auf eine der Teigplatten geben. Mit der zweiten Teigplatte abdecken und ca. 6,5 cm ø runde Tascherl ausstechen. Die Kanten gut zusammendrücken.
5. Für die Blaukrautcoulis: Butter in einem Topf erhitzen und Blaukraut, Äpfel, Knollensellerie und Zwiebel darin anschwitzen. Zucker dazugeben, etwas karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen.
6. Zugedeckt ca. 20 Minuten dünsten lassen.
7. QimiQ Saucenbasis, Gemüsebrühe und Gewürze dazumischen und passieren. Abschmecken.
8. Mohntascherl in gut gesalzenem, kochendem Wasser ca. 2-3 Minuten weich kochen und anschließend in brauner Butter schwenken.
9. Jakobsmuscheln würzen. Olivenöl und Kakaobutter in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin beidseitig anbraten. Mit Mohntascherl und Blaukrautcoulis servieren.