



# 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 Jakobsmuschel, 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.