



# BBQ PLATTE MIT BEILAGEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften
- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE SPANFERKELSCHULTER

- 2 kg Spanferkelschulter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, gemahlen
- Kümmel, gemahlen
- Knoblauch, gepresst

### FÜR DAS MAISSOUFFLÉ

- 65 g QimiQ Sahne-Basis
- 430 g weißer Zuckermais, frisch
- 4 Stück Ei(er)
- 25 g Butter
- 60 g Weizenmehl
- 35 g Steinpilz(e), fein geschnitten
- 10 g Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten
- 50 g Zucker

### FÜR DIE GEBRATENEN MAC AND CHEESE BÄLLCHEN

- 100 g QimiQ Sahne-Basis
- 100 g QimiQ Classic
- 340 g Makkaroni
- 120 g Sauerrahm 15 % Fett
- 2 Ei(er)
- 40 g Semmelbrösel
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 150 g Karst höhlengereifter Käse, gerieben
- 100 g Colby Käse, gerieben

### ZUM PANIEREN

- 20 g QimiQ Sahne-Basis
- 200 g Weizenmehl
- 120 g Ei(er), geschlagen
- 10 g Salz
- 4 g Weißer Pfeffer
- 500 g Semmelbrösel

### FÜR DEN GRÜNKOHL SALAT

- 100 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 40 ml Olivenöl Extra Vergine
- 15 g Zitronensaft
- 10 g Meersalz
- 4 g Schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 285 g Grünkohl
- 15 g Knoblauch, gehackt
- 85 g Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet
- 25 g Pekannüsse, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Spanferkelschulter würzen und rasten lassen. In einem Primo Grill mit Apfelholz bis zu Kerntemperatur 70° C grillen.
2. Für das Soufflé: Alle Zutaten gut miteinander vermischen. In Silikon Muffinformen füllen und bei 175°C ca. 30-45 Minuten backen.
3. Für die gebratenen Mac and Cheese Bällchen: Nudeln al dente kochen und abgießen.
4. QimiQ Classic, QimiQ Saucenbasis, Sauerrahm, Eier, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer in einem Mixer fein pürieren. Käse dazugeben und pürieren.
5. Sauce mit den Nudeln gut vermischen, zudecken und über Nacht kühlen.
6. Aus der Nudelmasse Bällchen formen und in Ei-Milch-Mischung und Semmelbrösel panieren. Gut kühlen und anschließend in einer Pfanne gold-braun braten.
7. Für den Grünkohlsalat: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl und Zitronensaft langsam einrühren bis die Masse emulgiert. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Dressing mit gehacktem Grünkohl vermischen und mit getrockneten Preiselbeeren, Pecannüssen und Parmesan garnieren.
9. Gegrillte Spanferkelschulter auf einer Platte mit Maissouffle, Mac and Cheese Bällchen und Grünkohlsalat anrichten und servieren.