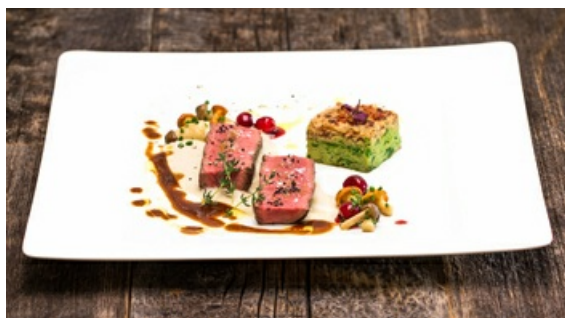




REHRÜCKENFILET MIT GRATINIERTEM NUSS-WIRSING-FLAN UND WALDPILZESPUMA



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Alkohol- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN REHRÜCKEN

1.5 kg Rehrückenfilet
Salz
Pfeffer
Olivenöl

FÜR DEN NUSS-WIRSING-FLAN

110 g QimiQ Sahne-Basis
450 g Wirsingkohl, gegart, püriert
70 g Eiweiß
80 g Wirsingkohl, fein geschnitten
40 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE GRATINIERMASSE

250 g QimiQ Sahne-Basis
90 g Frischkäse
50 g Walnüsse, gemahlen
5 g Salz
0.5 g Pfeffer
25 g Räucherspeck, geröstet

FÜR DEN PILZESPUMA

600 g QimiQ Sahne-Basis
250 g Pilze
120 g Zwiebel(n), fein geschnitten
10 g Knoblauch, fein gehackt
20 ml Olivenöl
20 g Butter
4 cl Madeirawein
4 cl Weinbrand
200 ml Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
Thymian
Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Rehrückenfilet würzen und in der Pfanne beidseitig scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
2. Für den Nuss-Wirsing-Flan: Alle Zutaten zusammen gut vermischen, abschmecken und in eine befettete Form geben.
3. Für die Gratiniermasse: Alle Zutaten zusammen gut vermischen, abschmecken und auf der Wirsingmischung verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 10 Minuten backen.
5. Für den Pilzespuma: Die geputzten Pilze mit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl und Butter gut ansautieren. Mit

Madeira, Weinbrand und Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen.

6. Mit Gemüsebrühe aufgießen, würzen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
7. QimiQ Saucenbasis dazugeben, kurz aufkochen lassen und abschmecken. In einen Mixbecher geben, fein mixen und durch ein Haarsieb passieren.
8. Creme in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnekapsel hineindrehe, gut schütteln und im Wasserbad warm stellen.
9. Rehrücken in einer heißen Pfanne mit Butter und Kräuter noch einmal kurz anrösten. Herausnehmen, aufschneiden, mit den restlichen Beilagen anrichten und servieren.