



WALDPILZESPUMA MIT GARTENGEMÜSE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN WALDPILZESPUMA

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

FÜR DAS GARTENGEMÜSE

10	Filoteig [oder Strudelteig]
400 g	Brokkoli, gegart
300 g	Karotte(n), geschält, gegart, fein gewürfelt
200 g	grüne Erbsen, gegart
200 g	Stangensellerie, geschält, gegart, fein gewürfelt
300 g	Pilze
50 g	Butter
	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Für den Waldpilzespuma: Die geputzten Pilze mit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl und Butter gut ansautieren. Mit Madeira, Weinbrand und Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen, würzen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben, kurz aufkochen lassen und abschmecken. In einen Mixbecher geben, fein mixen und durch ein Haarsieb pürieren.
4. Creme in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnekapsel hineindrehe, gut schütteln und im Wasserbad warm stellen.
5. Für das Gartengemüse: Gekochtes Gemüse in Butter schwenken.
6. Filoteigblätter in heißem Öl zu Schalen formen, herausnehmen und abtropfen lassen.
7. Filoteigschälchen mit dem Waldpilzespuma füllen und mit dem Gemüse garnieren.