



SHRIMPS MIT TRÜFFELBUTTERSauce AUF POLENTAKÜCHLEIN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

2 kg Garnelen, geschält

FÜR DIE TRÜFFELBUTTERSauce

300 g QimiQ Sahne-Basis

80 g Schalotte(n), gehackt

1 Butter, zum Anbraten

1 Liter Weißwein

100 g Trüffelbutter

FÜR DIE POLENTAKÜCHLEIN

300 g QimiQ Sahne-Basis

300 ml Geflügelfond

200 g Polenta [Maisgrieß]

180 g Parmesan, gerieben

Butter, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Für die Trüffelbutter Sauce: Schalotten anbraten, mit Weißwein ablöschen und QimiQ Sahne-Basis dazugeben. Einreduzieren lassen und mit Trüffelbutter montieren.
2. Für die Polentaküchlein: QimiQ Sahne-Basis mit Geflügelfond und Polenta leicht köcheln lassen. Parmesan dazugeben, abschmecken und noch einmal aufkochen.
3. Polenta in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und durchkühlen lassen. Polenta schneiden und beidseitig in Butter anbraten.
4. Shrimps braten und mit Trüffelbutter Sauce und Polentaküchlein servieren.