



# GRILLSPIESS MIT HOLLANDAISE-CURRY



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei 100% Buttergeschmack



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE HOLLANDAISE

<b>150 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>6</b>	Eigelb
<b>70 ml</b>	Weißweinreduktion/Brühe
<b>400 g</b>	Geklärte Butter
<b>1</b>	Zitrone(n), Saft davon
<b>1 EL</b>	Apfelsaft
<b>2 EL</b>	Currypulver
	Salz und Pfeffer

### FÜR DIE SPIESSE

<b>1.5 kg</b>	Putenbrust, gewürfelt
<b>500 g</b>	Speck, durchwachsen, in Stücke geschnitten
<b>3</b>	Gelbe Paprikaschote(n), gewürfelt
<b>3</b>	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
	Salz und Pfeffer
	Pflanzenöl, zum Anbraten

## ZUBEREITUNG

1. Putenbrust, Speck und Paprika auf Spieße stecken und mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Öl beidseitig anbraten und im Ofen fertig garen.
2. Für die Hollandaise: QimiQ Sahne-Basis, Eigelb, Weißweinreduktion, Zitronensaft, Apfelsaft und Currypulver mit einem Stabmixer gut mixen.
3. Die geklärte warme Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Masse durch ein feines Sieb passieren.
6. Wahlweise mit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren oder in den iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und warm stellen.
7. Spieße zusammen mit der Hollandaise servieren.
8. **Tipp:** Mit gegrilltem Gemüse servieren.