



SEEFORELLENTARTAR MIT ROTER RÜBENCREME UND SCHNITTLAUCHESPUMA



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kann perfekt vorbereitet werden



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

90 g	QimiQ Whip Konditorcreme
80 g	QimiQ Sahne-Basis
60 g	Schalotte(n), fein geschnitten
1 EL	Olivenöl
70 ml	Weißwein
200 ml	Geflügelfond
100 g	Schnittlauch
20 g	Petersilie
1 EL	Zitronenöl
	Salz und Pfeffer

FÜR DAS SEEFORELLENTARTAR

200 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 ml	Olivenöl
80 g	rote Zwiebel(n), fein geschnitten
30 g	Schnittlauch, fein geschnitten
0.5	Zitrone(n), Saft davon
	Salz und Pfeffer
400 g	Seeforellenfilets, entgrätet, enthäutet, fein gewürfelt

FÜR DIE ROTE RÜBENCREME

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Rote Rübe(n), gekocht
10 ml	Weißer Balsamico-Essig
200 ml	Rapsöl
20 g	Kren, gerieben
	Kreuzkümmel, gemahlen
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Schnittlauchespuma: Schalotten in heißem Olivenöl kurz anrösten, Weißwein dazugeben und auf 1/3 einreduzieren lassen. Geflügelfond dazugeben und auf 1/3 einreduzieren lassen.
2. Schnittlauch und Petersilie dazugeben und kurz aufkochen lassen. QimiQ Whip, QimiQ Saucenbasis und Zitronenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Pacojetbecher füllen und tiefkühlen.
3. Für das Seeforellentartar: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren und Zwiebel, Schnittlauch und Zitronensaft dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Seeforellenwürfeln vermengen.
4. Für die rote Rübencreme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Schnittlauchespuma pacossieren und in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
6. Seeforellentartar mit der roten Rübencreme und dem Schnittlauchespuma anrichten und servieren.