



KREBSSÜLZCHEN MIT SCHNITTLAUCH ESPUMA



QimiQ VORTEILE

- Emulgiert mit Öl
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- Tiefkühlstabil



40



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS KREBSSÜLZCHEN

6	Blatt Gelatine à 3 g, eingeweicht
320 ml	Krebsfond
320 g	Gemüse, gewürfelt
	Frischer Dill, gehackt
1 Prise(n)	Chilipulver
280 g	Flusskrebbsfleisch, in Würfel geschnitten
	Salz

FÜR DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

180 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
160 g	QimiQ Sahne-Basis
120 g	Schalotte(n)
2 EL	Olivenöl
140 ml	Weißwein
400 ml	Geflügelfond
200 g	Schnittlauch, geschnitten
40 g	Petersilie, gehackt
2 EL	Zitronenöl
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für das Krebsülzchen: Eingeweichte Gelatine im Krebsfond auflösen.
2. Restliche Zutaten gut vermischen und in kleine Silikonformen abfüllen. Mit dem Krebsfond auffüllen.
3. Für den Schnittlauchespuma: Schalotten in Olivenöl kurz anrösten, Weißwein dazugeben und auf 1/3 einreduzieren. Geflügelfond dazugeben und auf 1/3 einreduzieren.
4. Schnittlauch und Petersilie dazugeben und kurz aufkochen lassen. Gekühltes QimiQ Whip, QimiQ Saucenbasis und Zitronenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In einen Pacojetbecher füllen und auf -18 °C tiefkühlen. Pacossieren und in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnekapsel hineindrehe, gut schütteln und mit dem Krebsülzchen anrichten.
6. **Tipp:** Mit Kresse garnieren.