



# PIKANTE SELLERIETÖRTCHEN MIT ORANGEN-HOLLANDAISE



## QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



30



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE SELLERIETÖRTCHEN

Brioche, in dünne Scheiben geschnitten

### FÜR DIE FÜLLUNG

**260 g** QimiQ Sahne-Basis

**300 g** Frischkäse

**120 g** Sauerrahm 15 % Fett

**500 g** Selleriepüree

**240 g** Ei(er)

**1** Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale  
Salz und Pfeffer

**1 Msp.** Zimt, gemahlen

**1 Prise(n)** Muskatnuss, gemahlen

### FÜR DIE ORANGEN-HOLLANDAISE

**150 g** QimiQ Sahne-Basis

**6** Eigelb

**400 g** Geklärte Butter

**70** Weißweinreduktion/Brühe

**1** Orange(n), Saft und fein geriebene Schale  
Ingwer, eingelegt

**2 Msp.** Kurkuma

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Briochescheiben mit Dessertringen ausstechen und als Boden verwenden.
2. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und abschmecken.
3. Masse in die Dessertringe füllen und im vorgeheizten Backofen bei 105 °C ca. 20-30 Minuten backen.
4. Für die Orangen-Hollandaise: QimiQ Sahne-Basis, Eigelb, Weißweinreduktion, Orangensaft und -abrieb, eingelegten Ingwer und Kurkuma mit einem Stabmixer gut mixen.
5. Die geklärte warme Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Masse durch ein feines Sieb passieren.
8. Wahlweise mit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren oder in den iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und warm stellen.
9. Sallerietörtchen mit Orangenhollandaise anrichten und

servieren.