



# KERBELKNOLLE/ TRÜFFEL/ BURATTA/ TONDA MUSONA



## QimiQ VORTEILE

- QimiQ Sahne-Basis verringert Hautbildung
- Feine Konsistent mit Glanz
- Weniger Fett



leicht

## Tipps

Mit Lauchasche Pulver bestreuen.

Für die Burrata-Füllung:

Braune Butter oder Trüffelbutter verwenden

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE BURRATA-FÜLLUNG

250 g	Burrata
250 g	QimiQ Classic
50 g	Trüffelbutter, geschmolzen
5 g	Salz
5 g	Trüffel, frisch

### FÜR DIE KERBELKNOLLEN-MOUSSELINE

150 g	QimiQ Sahne-Basis
150 g	Milch
500 g	Kerbelknolle
10 g	Salz
1 g	Muskatnuss
50 g	Butter

### FÜR DIE TONDA MUSONA ZWIEBEL

350 g	Tonda Musona Zwiebel
150 g	Weißweinessig
1000 ml	Wasser
10 g	Salz

### ZUM ANRICHTEN

Kresse, frisch
Schnittlauchöl
Lauchöl
Lauchasche Pulver
Kerbelknolle, geschmort

## ZUBEREITUNG

1. Für die Burrata-Füllung:
  1. Das QimiQ Classic glatt rühren.
  2. Burrata fein hacken und unter das QimiQ rühren.
  3. Mit Salz und frischem Trüffel würzen und mit der geschmolzenen Butter vollenden.
  4. Bis zur Verwendung kalt stellen.
2. Für die Kerbelknollen-Mousseline:
  1. Die Kerbelknollen schälen und klein schneiden.
  2. Mit Milch und den Gewürzen weichkochen, oder Sous Vide

garen.

3. Danach die QimiQ Sahne-Basis dazugeben und fein mixen.

4. Durch ein feines Sieb streichen und mit der Butter vollenden.

3. Für die Tonda Musona Zwiebel

1. Die weißen Zwiebeln schälen und der Länge nach halbieren. Die einzelnen Segmente ablösen.

2. Wasser mit Essig und Salz aufkochen und die Zwiebeln im Essigwasser kurz blanchieren.

3. In Eiswasser abschrecken und zum Abtropfen auf ein Tuch legen.

4. Mit Burrata füllen und in Tulpenform eindrehen. Bis zur Verwendung kalt stellen.

4. Anrichten:

Die Kerbelknollen-Mousseline auf Teller anrichten. Die geschmorte Kerbelknollenstücke und die Zwiebeltulpen nach Wunsch anrichten. Die Zwiebelspitzen mit einem Crème Brûlée Brenner abflämmen und mit frischer Kresse und Schnittlauch- oder Lauchöl vollenden.