



GRÜNTEE-NUDELN / GESALZENER EIDOTTER-ESPUMA / EIWEISS-CHILI-TARTAR / PONZU-FOND



QimiQ VORTEILE

- Emulgiert mit Öl
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



45



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS EIDOTTER-ESPUMA

220 g QimiQ Whip Konditorcreme

80 ml Milch

4 Stück Eidotter, gesalzen

6 Stück Eidotter, gekocht

10 g Sesamöl

1 g Senfpulver

3 g Salz

1 g Cayennepfeffer

3 g Zucker

FÜR DAS RESTLICHE REZEPT

300 g Grüntee-Nudeln

200 ml Ponzufond

150 ml Eiweiß

100 g Weißer Rettich

100 ml Rote Beete Sud

10 g Chili Öl

10 g Ingwer, frisch

ZUBEREITUNG

1. Für das Eidotter-Espuma: QimiQ Whip, gesalzene Eidotter, gekochte Eidotter, Sesamöl und Gewürze gemeinsam pürieren.
2. Milch dazugeben und nochmals pürieren. Durch ein iSi Sieb streichen und in die iSi Flasche abfüllen.
3. iSi Kapsel einschrauben und gut schütteln. Bis zum Gebrauch kalt stellen.
4. Weißen Rettich in feine lange Scheiben schneiden. Rote Beete Saft, etwas heißes Wasser und Salz vermengen. Über den Rettich gießen. Kühlen und in Zylinder rollen.
5. Grüntee-Teig durch die Pasta-Maschine in Streifen schneiden. Blanchieren.
6. 100 g Ponzu Sauce mit 10 g leichte Sojasauce, 3 g Limettensaft und 5 g Oystersauce vermengen. Ponzufond mit Nudelwasser strecken und mit 3 g Reismehl eindicken.
7. Eiweiß kochen und mit Chili Öl beträufeln.
8. Nudeln einrollen und mit dem Rettich, Ingwer und Ponzufond anrichten.
9. Das gesalzene Eidotter Espuma am Teller dressieren.