



# FLUSSKREBSSÜLZCHEN IM KRENMANTEL

## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 15 PORTIONEN

### FÜR DIE SULZE

**100 g** Mischgemüse der Saison, Brunoise

**200 g** Flusskrebsschwänze

**5 g** Blatt Gelatine à 3 g

**100 ml** Gemüsebrühe

Safranpulver

### FÜR DEN KRENMANTEL

**500 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**60 g** Kren, gerieben

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sulze Gemüse blanchieren und trocken tupfen. Eine 3-eckige Terrinenform (Inhalt ca. 500 ml) mit Klarsichtfolie auslegen. Gemüse und Krebsschwänze einfüllen.
2. Gelatine im kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Gemüse-Safran-Fond auflösen. In die Terrinenform füllen und mindestens 6 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Für den Krenmantel ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Eine rechteckige Terrinenform (Inhalt ca. 1 Liter) mit Klarsichtfolie auslegen und die Hälfte der Masse einfüllen.
4. Sulze stürzen, Folie entfernen und vorsichtig auf die Krenmasse stürzen. Restliche Krenmasse darauf verteilen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).