



LGHT CRAB CAKES WITH SAFFRON AIOLI AND PICKLED CUCUMBER SALAD



QimiQ VORTEILE

- No content maintained



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

150 g QimiQ Classic, ungekühlt
500 g Krabbenfleisch
20 ml Olivenöl
50 g Vollei(er)
50 g Semmelbrösel
20 g Petersilie, fein gehackt
20 g Frühlingszwiebel(n), fein gehackt
10 g Chilipfeffer, frisch, fein gehackt
Salz und Pfeffer
Zucker
10 ml Zitronensaft
5 ml Worcestersauce

150 g QimiQ Classic, ungekühlt
30 g Knoblauch
50 ml Olivenöl
50 ml Wasser
100 g Kartoffeln, geschält, gegart
2 g Safran
Salz und Pfeffer
Zucker
10 ml Zitronensaft
10 g Petersilie, fein gehackt

500 g Gurke
20 g Meersalz
10 ml Essig
50 g QimiQ Classic, ungekühlt
50 g Sauerrahm 15 % Fett
20 ml Olivenöl
10 g Zucker
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language