



# SELLERIEBLÄTTER MIT CREMIGER RÄUCHERFISCHFÜLLUNG VON ANDREAS KAIBLINGER



## QimiQ **BENEFITS**

- Ungekühlt lagerbar
- Voller Geschmack bei weniger Fett



## INGREDIENTS FOR 4 PORTION

**0.5** Celeriac

**16** Sellerieblätter

**0.5** Räucherfisch

**100 ml** Olive oil

Salt and pepper

**200 g** QimiQ Whip Pastry Cream

Baby spinach leaves

Cress

## METHOD

1. Den Knollensellerie weich dämpfen oder kochen. Die Selleriescheiben kreisförmig ausstechen (ca. 7cm Durchmesser) und leicht in Salzwasser blanchieren. Für die Füllung den Fisch in kleine Stücke schneiden. Den gedämpften Knollensellerie in kleine Stücke schneiden und mit Olivenöl fein mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die lauwarmer Masse mit dem aufgeschlagenem QimiQ Whip verrühren.
2. Je ein Spinatblatt, ein Löffel Sellerie-Whip und ein Stück Fisch auf die Selleriescheiben geben und in Form eines Halbmondes zusammenklappen.
3. Mit Salat oder Kresse, einem Tropfen Olivenöl und grobem Salz garnieren. Warm und kalt ein Genuss!