



# CREMIGER PAPRIKA-MAISGRIESS MIT KRABBENKÜCHLEIN



## QimiQ AVANTAGES

- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Stable à la congélation
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>670 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>450 g</b>	Semoule de maïs,
<b>670 ml</b>	Eau
<b>10 g</b>	Poivron(s), geräuchert
	Sel et poivre
<b>150 g</b>	Petits pois
<b>300 g</b>	Double-cream Cremont, zerkleinert [z.b. Mozzarella]
<b>100 g</b>	Beurre
<b>30 g</b>	Ail
<b>150 g</b>	Poivron rouge, coupé en dés

## FÜR DIE SAFRAN-CREME

<b>500 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>100 g</b>	Échalote(s)
<b>10 g</b>	Ail
<b>150 g</b>	Vin blanc
<b>30 g</b>	Vinaigre balsamique blanc
<b>2 g</b>	Safran
<b>600 g</b>	Fond de volaille
<b>150 g</b>	Beurre
	Sel et poivre

## FÜR DIE KRABBENKÜCHLEIN

<b>200 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>400 g</b>	Mayonnaise, 80 % de matières grasses
<b>160 g</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>150 g</b>	Céleri en branches, épluchées, coupées en dés
<b>100 g</b>	Poivron rouge, coupé en petits dés
<b>60 g</b>	Ciboulette, haché
<b>180 g</b>	Chapelure
	Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Maisgrieß mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Für die Safrancreme: Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Balsamico und Geflügelfond aufgießen und köcheln lassen. QimiQ Saucenbasis und Butter dazugeben und gut verrühren.
3. Für die Krabbenküchlein: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Mayonnaise und Eigelb dazugeben und gut verrühren. Die restlichen Zutaten dazumischen.
5. In Laibchen formen und in einer Pfanne goldbraun backen.