



BBQ PLATTE MIT BEILAGEN



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les sauces adhèrent à la salade
- Stable à la cuisson
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE SPANFERKELSCHULTER

2 kg Spanferkelschulter
Sel
Poivre noir, moulues
Cumin, moulu
Ail, pressé

FÜR DAS MAISSOUFFLÉ

65 g QimiQ Sauce Base
430 g
4 pièce(s) Œuf(s)
25 g Beurre
60 g Farine tout usage
35 g Cèpe(s), coupé fin
10 g Oignon(s) de printemps, coupé fin
50 g Sucre

FÜR DIE GEBRATENEN MAC AND CHEESE BÄLLCHEN

100 g QimiQ Sauce Base
100 g QimiQ Base crème
340 g Macaroni
120 g Demi-crème acidulée
2 Œuf(s)
40 g Chapelure
Sel
Poivre noir, moulues
150 g , râpée
100 g Colby Käse, râpée

ZUM PANIEREN

20 g QimiQ Sauce Base
200 g Farine tout usage
120 g Œuf(s), fouetté
10 g Sel
4 g Poivre blanc
500 g Chapelure

FÜR DEN GRÜNKOHL SALAT

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
40 ml Huile d'olive extra vergine
15 g Jus d'un citron
10 g Sel marin
4 g Poivre noir, moulues
285 g Chou de Milan
15 g Ail, haché

85 g Canneberges/airelles séchées

25 g Noix de pécan, haché

15 g Parmesan, râpée

PRÉPARATION

1. Spanferkelschulter würzen und rasten lassen. In einem Primo Grill mit Apfelholz bis zu Kerntemperatur 70° C grillen.
2. Für das Soufflé: Alle Zutaten gut miteinander vermischen. In Silikon Muffinformen füllen und bei 175°C ca. 30-45 Minuten backen.
3. Für die gebratenen Mac and Cheese Bällchen: Nudeln al dente kochen und abgießen.
4. QimiQ Classic, QimiQ Saucenbasis, Sauerrahm, Eier, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer in einem Mixer fein pürieren. Käse dazugeben und pürieren.
5. Sauce mit den Nudeln gut vermischen, zudecken und über Nacht kühlen.
6. Aus der Nudelmasse Bällchen formen und in Ei-Milch-Mischung und Semmelbrösel panieren. Gut kühlen und anschließend in einer Pfanne gold-braun braten.
7. Für den Grünkohlsalat: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl und Zitronensaft langsam einrühren bis die Masse emulgiert. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Dressing mit gehacktem Grünkohl vermischen und mit getrockneten Preiselbeeren, Pecannüssen und Parmesan garnieren.
9. Gegrillte Spanferkelschulter auf einer Platte mit Maissouffle, Mac and Cheese Bällchen und Grünkohlsalat anrichten und servieren.