



HAMBURGER GEFÜLLT MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

20 g	QimiQ Marinade
80 ml	Eau, froide
3.7 g	Sel
454	Rinderhack
200 g	
35 g	Laitue
50 g	Tomate(s), coupé en tranches
10	Petits pains hamburger

FÜR DIE BLAUSCHIMMELKÄSEFÜLLUNG

100 g	QimiQ Sauce Base
120 g	, coupé en dés
80 g	Chapelure
15 g	Ciboulette, haché
61 g	Jaune(s) d'œuf
35 g	Lard fumé, coupé en dés
	Sel et poivre

FÜR DIE SRIRACHA SAUCE

100 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Mayonnaise, 80 % de matières grasses
10 ml	Jus d'un citron
5 g	
10 g	Sauce de chili Sriracha
3 g	Sel
1 g	Poivre

PRÉPARATION

1. Das faschierte Fleisch mit QimiQ Marinade, Wasser und Salz in einer Rührmaschine auf niedriger Stufe 5-6 Minuten marinieren.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Statesboro Blauschimmelkäse, Brösel, Eigelb, Speck und Schnittlauch gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Sriracha Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mayonnaise dazumischen. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
4. Aus dem faschierten Fleisch Laibchen formen und mit der Blauschimmelkäsefüllung füllen. Die Laibchen bis zur Verwendung kühlen oder tiefkühlen.
5. Vor dem Servieren an beiden Seiten anbraten und im Ofen fertig garen.
6. Salat und Tomatenscheiben in die Brötchen geben, gefolgt von dem Fleisch und der Sriracha Sauce.
7. Mit Pommes servieren.