



# KREBSSÜLZCHEN MIT SCHNITTLAUCH ESPUMA



## QimiQ AVANTAGES

- Emulgiert mit Öl
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- Tiefkühlstabil



40



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DAS KREBSSÜLZCHEN

6 Feuille(s) de gélatine à 3 g, trempés

320 ml

320 g , coupé en dés  
, haché

1 pincée Piment en poudre

280 g Viande d'écrevisses,  
Sel

### FÜR DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

180 g QimiQ Whip , réfrigéré

160 g QimiQ Sauce Base

120 g Échalote(s)

2 cs Huile d'olive

140 ml Vin blanc

400 ml Fond de volaille

200 g Ciboulette, coupé

40 g Persil, haché

2 cs Huile de citron

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Für das Krebssülzchen: Eingeweichte Gelatine im Krebsfond auflösen.
2. Restliche Zutaten gut vermischen und in kleine Silikonformen abfüllen. Mit dem Krebsfond auffüllen.
3. Für den Schnittlauchespuma: Schalotten in Olivenöl kurz anrösten, Weißwein dazugeben und auf 1/3 einreduzieren. Geflügelfond dazugeben und auf 1/3 einreduzieren.
4. Schnittlauch und Petersilie dazugeben und kurz aufkochen lassen. Gekühltes QimiQ Whip, QimiQ Saucenbasis und Zitronenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In einen Pacojetbecher füllen und auf -18 °C tiefkühlen. Pacossieren und in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnekapsel hineindrehe, gut schütteln und mit dem Krebssülzchen anrichten.
6. **Tipp:** Mit Kresse garnieren.