



KRÄUTERKRUSTE (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Production anticipée possible
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g Beurre, mou

180 g QimiQ Whip

4 Jaune(s) d'œuf

130 g Chapelure

5 g Persil, finement hachées

4 g Romarin, finement hachées

4 g Thym, finement hachées

3 g Mélisse citronnelle, finement hachées

3 g Zeste de citron, finement hachées

1 petite(s) Piment rouge, frais, finement hachées

Sel

Poivre

PRÉPARATION

1. Butter schaumig rühren. QimiQ Whip langsam dazugeben, gut aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Eidotter dazumischen. Brösel und Kräuter unterrühren, bis eine schöne grüne Farbe entsteht. Zitronenschale und Chili dazugeben und abschmecken.
3. Die Masse in einem Vakuumbbeutel dünn (6-7mm) verstreichen, verschließen und einfrieren.
4. In Stücke schneiden und auf die Fleischstücke legen (für eine bessere Bindung das Fleisch vorher mit Ei bestreichen).