



# BLUMENKOHL/ CHORIZO/ FLUSSKREBSE

QimiQ AVANTAGES



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DAS GERÖSTETE BLUMENKOHLPÜREE

250 g QimiQ Sauce Base

1 kg Chou-fleur

150 g Brown butter

3 g Sel

### FLUSSKREBSE

500 g Flusskrebse

Beurre

Thym

Sel

### CHORIZO-PANKO-BRÖSEL

Chorizo [Salami espagnol avec du paprika]

Huile d'olive

Panko-Brösel

## PRÉPARATION

1. Blumenkohl in Salzwasser bissfest kochen und einen Teil des kochenden Wassers beiseitestellen.
2. 1/3 der Blumenkohlrosen zur Seite legen und die restlichen auf einem Backblech verteilen. Im Ofen bei 200 °C braun rösten.
3. Gerösteten Blumenkohl mit der QimiQ Sahne-Basis, Kochwasser und brauner Butter zu einem geschmeidigen Püree mixen. Mit Salz abschmecken.
4. Chorizo in kleine Würfel schneiden und in wenig Olivenöl ausbraten. Würfel herausnehmen und zur Seite geben.
5. Chorizo-Würfel im Thermomix oder mit einem Mixer zu Staub mixen.
6. Panko-Brösel in Chorizo-Öl knusprig rösten und den Chorizo Staub untermischen. Warm stellen.
7. Flusskrebsschwänze und Blumenkohlröschen in Butter warm ziehen und mit Thymian und Salz würzen.
8. Gebrannte Blumenkohlcreme am Teller anrichten, sowie mit Blumenkohl und Flusskrebse.
9. Mit Panko bestreuen.