



# HIRSEAUFLAUF MIT CURRY AUF RAHMKOHLRABI

## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DEN HIRSEAUFLAUF

<b>125 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>180 g</b>	Millet
<b>60 g</b>	Oignon(s), coupé en dés
<b>50 g</b>	Huile d'olive
<b>150 g</b>	Bouillon de légumes
<b>50 g</b>	Beurre, fondu
<b>1 cc</b>	Curry en poudre
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
<b>100 g</b>	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
<b>3</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>3</b>	Blanc(s) d'œuf

### FÜR DEN RAHMKOHLRABI

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>250 g</b>	Chou(x)-rave(s), pelée
<b>40 g</b>	Beurre
<b>125 ml</b>	Vin blanc
	Sel
	Poivre blanc, moulues
<b>1 cs</b>	Ciboulette, pour parsemer

## PRÉPARATION

1. Hirse gut waschen und abtropfen lassen.
2. Zwiebelwürfel in Olivenöl leicht anschwitzen. Hirse dazugeben und kurz anrösten.
3. Gemüsesuppe dazugeben, kurz aufkochen lassen und zugedeckt auf kleinster Stufe ca. ½ Stunde weich ziehen lassen.
4. Gekochte Hirse etwas auskühlen lassen. Geschmolzene Butter, QimiQ Saucenbasis, Topfen, Eidotter und Gewürze dazugeben und gut verrühren.
5. Eiklar steif schlagen und unter die Masse heben.
6. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Hirsemasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 30 Min backen.
7. Für den Rahmkohlrabi das Gemüse in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren und weich kochen.
8. Mit QimiQ Saucenbasis aufgießen und würzen.
9. Hirseauflauf mit Rahmkohlrabi anrichten und servieren.