



# FLUSSKREBSSÜLZCHEN IM KRENMANTEL

## QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 15 PORTIONS

### FÜR DIE SULZE

**100 g** Mix de légumes de la saison, brunoise

**200 g** Queues d'écrevisses

**5 g** Feuille(s) de gélatine à 3 g

**100 ml** Bouillon de légumes

Safran en poudre

### FÜR DEN KRENMANTEL

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**60 g** Raifort, râpée

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Für die Sulze Gemüse blanchieren und trocken tupfen. Eine 3-eckige Terrinenform (Inhalt ca. 500 ml) mit Klarsichtfolie auslegen. Gemüse und Krebschwänze einfüllen.
2. Gelatine im kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Gemüse-Safran-Fond auflösen. In die Terrinenform füllen und mindestens 6 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Für den Krenmantel ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Eine rechteckige Terrinenform (Inhalt ca. 1 Liter) mit Klarsichtfolie auslegen und die Hälfte der Masse einfüllen.
4. Sulze stürzen, Folie entfernen und vorsichtig auf die Krenmasse stürzen. Restliche Krenmasse darauf verteilen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).