DRACHENGURKE

QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité

25

simplement

INGRÉDIENTS POUR 5 PORTIONS

1	Concombre
1	Poivron rouge
2	Radis
	Cure-dents

FÜR DAS KÜRBISKERNMOUSSE

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Séré maigre
100 g	Graines de courge, grossièrement haché
80 ml	Huile de pépins de courge
	Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Von der Gurke vom Stielansatz ca. 10 cm für den Kopf abschneiden. Maul und Zacken für die Zähne ausschneiden.
2. Aus den Radieschen Augen schnitzen und mit Zahnstochern auf dem Kopf fixieren. Vom Paprika einen Streifen für die Zunge abschneiden und in den Mund legen.
3. Von der Gurke 5 cm vom Stielende für den Schwanz abschneiden und Zacken ausschneiden. Restliche Gurke quer in 5 cm breite Stücke schneiden. Mit einem kleinen Löffel Kerne herauslösen und dabei achten, dass der Boden erhalten bleibt.
4. Für das Mousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten und Gewürze dazugeben und vermischen.
5. Mousse in die Gurkenschälchen füllen und mit Paprika-Dreieck dekorieren und auf einer Platte anrichten.