



PAPRIKA CREME DE BEURRE AUF SEETEUFEL UND KARTOFFELRÖSTINCHEN

QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DIE PAPRIKA CREME DE BEURRE

500 g QimiQ Whip,
80 g Burro,
150 g Paprika Konzentrat/Mark
Sale
Pepe nero,

FÜR DIE KARTOFFEL-RÖSTINCHEN

500 g Patate farinose
Sale
Pepe nero,
Noce moscata,

FÜR DEN SEETEUFEL

1500 g Rana pescatrice
Sale
Pepe nero,
Coriandolo

PREPARAZIONE

1. Für die Paprika Creme de Beurre: kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Geschmolzene Butter langsam unterrühren.
3. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Für die Kartoffel-Röstinchen: Kartoffeln schälen und mit einer Mandoline/Gemüsehobel in feine Streifen hobeln, ins kalte Wasser geben und die Stärke gut auswaschen.
5. Auf Küchenpapier abtropfen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
6. Aus der Kartoffelmasse Nester formen und in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig gut knusprig braten.
7. Seeteufel zuparieren und in kleine Medaillons schneiden. Würzen und beidseitig in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten.
8. Anrichten: Kartoffelröstinchen auf den Teller geben, Seeteufel Madaillon darauf platzieren. Creme de Beurre auf den Fisch dressieren. Den Vorgang ein weiteres Mal wiederholen und servieren.