



CREMIGER PAPRIKA-MAISGRIESS MIT KRABBEKÜCHLEIN



QimiQ VANTAGGI

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Tiefkühlstabil
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

670 g	QimiQ Sauce Base
450 g	Semoliino di mais,
670	Aqua
10 g	Peperone (Peperoni), geräuchert
	Sale i pepe
150 g	Piselli verdi
300 g	Double-cream Cremont, zerkleinert [z.b. Mozzarella]
100 g	Burro
30 g	Aglio
150 g	,

FÜR DIE SAFRAN-CREME

500 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Scalogno
10 g	Aglio
150 g	Vino bianco
30 g	
2 g	Zafferano
600 g	Fondo di pollame
150 g	Burro
	Sale i pepe

FÜR DIE KRABBEKÜCHLEIN

200 g	QimiQ Classic,
400 g	Maionese, 80 % di grassi
160 g	Tuorlo d'uovo
150 g	Sedano,
100 g	,
60 g	Erba cipollina,
180 g	Pangrattato
	Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Maisgrieß mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Für die Safrancreme: Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Balsamico und Geflügelfond aufgießen und köcheln lassen. QimiQ Saucenbasis und Butter dazugeben und gut verrühren.
3. Für die Krabbenküchlein: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Mayonnaise und Eigelb dazugeben und gut verrühren. Die restlichen Zutaten dazumischen.
5. In Laibchen formen und in einer Pfanne goldbraun backen.