



BBQ PLATTE MIT BEILAGEN



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften
- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



medio

INGREDIENTI PER 10

FÜR DIE SPANFERKELSCHULTER

2 kg Spanferkelschulter

Sale

Pepe nero,

Cumino

Aglione,

FÜR DAS MAISSOUFFLÉ

65 g QimiQ Sauce Base

430 g

4 Stück Uovo (Uova)

25 g Burro

60 g All-purpose flour

35 g Porcino (Porcini),

10 g Cipolletta,

50 g Zucchero

FÜR DIE GEBRATENEN MAC AND CHEESE BÄLLCHEN

100 g QimiQ Sauce Base

100 g QimiQ Classic

340 g Maccheroni

120 g Panna acida, 15 % di grassi

2 Uovo (Uova)

40 g Pangrattato

Sale

Pepe nero,

150 g ,

100 g Colby Käse,

ZUM PANIEREN

20 g QimiQ Sauce Base

200 g All-purpose flour

120 g Uovo (Uova),

10 g Sale

4 g Pepe blanco

500 g Pangrattato

FÜR DEN GRÜNKOHL-SALAT

100 g QimiQ Classic,

40 Olio d'oliva extra vergine

15 g Succo di limone

10 g Sale marino

4 g Pepe nero,

285 g Cavolo riccio

15 g Aglio,

85 g Mirtilli rossi, secchi

25 g Noci Pecan,

PREPARAZIONE

1. Spanferkelschulter würzen und rasten lassen. In einem Primo Grill mit Apfelholz bis zu Kerntemperatur 70° C grillen.
2. Für das Soufflé: Alle Zutaten gut miteinander vermischen. In Silikon Muffinformen füllen und bei 175°C ca. 30-45 Minuten backen.
3. Für die gebratenen Mac and Cheese Bällchen: Nudeln al dente kochen und abgießen.
4. QimiQ Classic, QimiQ Saucenbasis, Sauerrahm, Eier, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer in einem Mixer fein pürieren. Käse dazugeben und pürieren.
5. Sauce mit den Nudeln gut vermischen, zudecken und über Nacht kühlen.
6. Aus der Nudelmasse Bällchen formen und in Ei-Milch-Mischung und Semmelbrösel panieren. Gut kühlen und anschließend in einer Pfanne gold-braun braten.
7. Für den Grünkohlsalat: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl und Zitronensaft langsam einrühren bis die Masse emulgiert. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Dressing mit gehacktem Grünkohl vermischen und mit getrockneten Preiselbeeren, Pecannüssen und Parmesan garnieren.
9. Gegrillte Spanferkelschulter auf einer Platte mit Maissouffle, Mac and Cheese Bällchen und Grünkohlsalat anrichten und servieren.