



KREBSSÜLZCHEN MIT SCHNITTLAUCH ESPUMA



QimiQ VANTAGGI

- Emulgiert mit Öl
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- Tiefkühlstabil



40



medio

INGREDIENTI PER 10

FÜR DAS KREBSSÜLZCHEN

6 Foglia di gelatina à 3 g, eingeweicht

320

320 g ,

1

280 g Carne di gamberi di fiume,
Sale

FÜR DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

180 g QimiQ Whip,

160 g QimiQ Sauce Base

120 g Scalogno

2 Olio d'oliva

140 Vino bianco

400 Fondo di pollame

200 g Erba cipollina,

40 g Prezzemolo,

2

Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Für das Krebssülzchen: Eingeweichte Gelatine im Krebsfond auflösen.
2. Restliche Zutaten gut vermischen und in kleine Silikonformen abfüllen. Mit dem Krebsfond auffüllen.
3. Für den Schnittlauchespuma: Schalotten in Olivenöl kurz anrösten, Weißwein dazugeben und auf 1/3 einreduzieren. Geflügelfond dazugeben und auf 1/3 einreduzieren.
4. Schnittlauch und Petersilie dazugeben und kurz aufkochen lassen. Gekühltes QimiQ Whip, QimiQ Saucenbasis und Zitronenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In einen Pacojetbecher füllen und auf -18 °C tiefkühlen. Pacossieren und in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnekapsel hineindrehe, gut schütteln und mit dem Krebssülzchen anrichten.
6. **Tipp:** Mit Kresse garnieren.