



HÜHNERLEBER PARFAIT

QimiQ VANTAGGI

- gelingsicher
- Entfärbung wird reduziert
- tiefkühlstabil



INGREDIENTI PER 4 G

195 g	QimiQ Whip
255 g	Burro
495 g	
225	Tuorlo d'uovo pastorizzato
65 g	Cipolla (Cipolle)
15 g	Sale
1.5 g	Pepe,
0.6 g	Maggiorana,
3 g	Zenzero in polvere
60	Porto
60	Brandy
3 g	,

PREPARAZIONE

1. Hühnerleber von Nerven säubern.
2. Butter klären. Zwiebeln und Hühnerleber anschwitzen. Mit Portwein und Weinbrand ablöschen.
3. Majoran dazugeben und die Flüssigkeit reduzieren.
4. Die kalte Hühnerleber mit flüssiger Butter und QimiQ Whip in einem Mixglas fein mixen. Gewürze dazugeben und gut vermischen.
5. Kaltstellen und am nächsten Tag mit einer Küchenmaschine aufschlagen.
6. Abfüllen und kaltstellen.