



KRÄUTERKRUSTE (CONVOTHERM)



QimiQ VANTAGGI

- Gute Vorbereitung möglich
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

250 g Burro,
180 g QimiQ Whip
4 Tuorlo d'uovo
130 g Pangrattato
5 g Prezzemolo,
4 g Rosmarino,
4 g Timo,
3 g Verbena odorosa,
3 g Scorza di limone,
1 Peperoncini rossi, freschi,
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Butter schaumig rühren. QimiQ Whip langsam dazugeben, gut aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Eidotter dazumischen. Brösel und Kräuter unterrühren, bis eine schöne grüne Farbe entsteht. Zitronenschale und Chili dazugeben und abschmecken.
3. Die Masse in einem Vakuumbutel dünn (6-7mm) verstreichen, verschließen und einfrieren.
4. In Stücke schneiden und auf die Fleischstücke legen (für eine bessere Bindung das Fleisch vorher mit Ei bestreichen).