



# KAROTTEN-INGWER-POLENTA (CONVOTHERM)



## QimiQ VANTAGGI

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Gute Standfestigkeit
- Gute Vorbereitung möglich
- Vermindert Hautbildung



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

### FÜR DIE POLENTA

<b>200 g</b>	Carota (Carote)
	Olio d'oliva
<b>200</b>	Aqua
<b>200 g</b>	QimiQ Classic,
<b>180 g</b>	Polenta [semolino di mais]
<b>160 g</b>	Parmigiano,
<b>160 g</b>	Mascarpone
<b>2 g</b>	Zenzero in polvere
	Sale
	Pepe
	Scorza di limone,
	Noce moscata

### FÜR DIE EINLAGE

<b>1</b>	Carota (Carote),
----------	------------------

## PREPARAZIONE

1. Für die Polenta Karotten schälen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl im Convotherm weich schmoren.
2. Karotten mit Wasser und QimiQ Classic fein pürieren, in einen Topf füllen und zum Kochen bringen. Die Polenta unter ständigem Rühren langsam einrieseln und ziehen lassen. Parmesan, Mascarpone und Ingwer dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Muskatnuss abschmecken.
3. Eine kleine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen und bis zur Hälfte mit der Masse füllen.
4. Die Karotte in der Mitte platzieren, mit der restlichen Masse auffüllen und gut durchkühlen.
5. Polenta in 4 cm dicke Scheiben schneiden und im Convotherm bei 130° C 3-4 Minuten regenerieren.
6. Auf ein Teller setzen und mit Fleisch servieren.