



FLUSSKREBSSÜLZCHEN IM KRENMANTEL

QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



semplicement

INGREDIENTI PER 15

FÜR DIE SULZE

100 g Misto di verdura stagionale, Brunoise

200 g Code di gamberi di fiume

5 g Foglia di gelatina à 3 g

100 Brodo di verdura

Zafferano in polvere

FÜR DEN KRENMANTEL

500 g QimiQ Classic,

60 g Rafano,

Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Für die Sulze Gemüse blanchieren und trocken tupfen. Eine 3-eckige Terrinenform (Inhalt ca. 500 ml) mit Klarsichtfolie auslegen. Gemüse und Krebschwänze einfüllen.
2. Gelatine im kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Gemüse-Safran-Fond auflösen. In die Terrinenform füllen und mindestens 6 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Für den Krenmantel ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Eine rechteckige Terrinenform (Inhalt ca. 1 Liter) mit Klarsichtfolie auslegen und die Hälfte der Masse einfüllen.
4. Sulze stürzen, Folie entfernen und vorsichtig auf die Krenmasse stürzen. Restliche Krenmasse darauf verteilen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).