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 Krebsschwänze 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 Häfte 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).