



KREBSSÜLZCHEN MIT SCHNITTLAUCH ESPUMA



QimiQ BENEFITS

- Emulgiert mit Öl
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- Tiefkühlstabil



40



medium

INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

FÜR DAS KREBSSÜLZCHEN

6	Gelatin sheets à 3 g, soaked
320 ml	Crayfish fond
320 g	, diced
	Fresh dill, minced
1 pinch(es)	Chili powder
280 g	Crawfish , diced
	Salt

FÜR DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

180 g	QimiQ Whip, chilled
160 g	QimiQ Sauce Base
120 g	Shallot(s)
2 tbsp	Olive oil
140 ml	White wine
400 ml	Chicken stock
200 g	Chives, chopped
40 g	Parsley, minced
2 tbsp	Lemon oil
	Salt and pepper

METHOD

1. Für das Krebssülzchen: Eingeweichte Gelatine im Krebsfond auflösen.
2. Restliche Zutaten gut vermischen und in kleine Silikonformen abfüllen. Mit dem Krebsfond auffüllen.
3. Für den Schnittlauchespuma: Schalotten in Olivenöl kurz anrösten, Weißwein dazugeben und auf 1/3 einreduzieren. Geflügelfond dazugeben und auf 1/3 einreduzieren.
4. Schnittlauch und Petersilie dazugeben und kurz aufkochen lassen. Gekühltes QimiQ Whip, QimiQ Saucenbasis und Zitronenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In einen Pacojetbecher füllen und auf -18 °C tiefkühlen. Pacossieren und in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnekapsel hineindreuen, gut schütteln und mit dem Krebssülzchen anrichten.
6. **Tipp:** Mit Kresse garnieren.