



KERBELKNOLLE/ TRÜFFEL/ BURATTA/ TONDA MUSONA



QimiQ BENEFITS

- QimiQ Sahne-Basis verringert Hautbildung
- Feine Konsistent mit Glanz
- Weniger Fett



easy

Tips

Mit Lauchasche Pulver bestreuen.

Für die Burrata-Füllung:

Braune Butter oder Trüffelbutter verwenden

INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

FÜR DIE BURRATA-FÜLLUNG

250 g	Burrata
250 g	QimiQ Classic
50 g	Sabatino Tartufi truffle butter, melted
5 g	Salt
5 g	Trüffel, fresh

FÜR DIE KERBELKNOLLEN-MOUSSELINE

150 g	QimiQ Sauce Base
150 g	Milk
500 g	Kerbelknolle
10 g	Salt
1 g	Nutmeg
50 g	Butter

FÜR DIE TONDA MUSONA ZWIEBEL

350 g	Tonda Musona Zwiebel
150 g	White wine vinegar
1000 ml	Water
10 g	Salt

ZUM ANRICHTEN

Cress , fresh
Schnittlauchöl
Lauchöl
Lauchasche Pulver
Kerbelknolle, braised

METHOD

1. Für die Burrata-Füllung:

1. Das QimiQ Classic glatt rühren.
2. Burrata fein hacken und unter das QimiQ rühren.
3. Mit Salz und frischem Trüffel würzen und mit der geschmolzenen Butter vollenden.
4. Bis zur Verwendung kalt stellen.

2. Für die Kerbelknollen-Mousseline:

1. Die Kerbelknollen schälen und klein schneiden.
2. Mit Milch und den Gewürzen weichkochen, oder Sous Vide

garen.

3. Danach die QimiQ Sahne-Basis dazugeben und fein mixen.

4. Durch ein feines Sieb streichen und mit der Butter vollenden.

3. Für die Tonda Musona Zwiebel

1. Die weißen Zwiebeln schälen und der Länge nach halbieren. Die einzelnen Segmente ablösen.

2. Wasser mit Essig und Salz aufkochen und die Zwiebeln im Essigwasser kurz blanchieren.

3. In Eiswasser abschrecken und zum Abtropfen auf ein Tuch legen.

4. Mit Burrata füllen und in Tulpenform eindrehen. Bis zur Verwendung kalt stellen.

4. Anrichten:

Die Kerbelknollen-Mousseline auf Teller anrichten. Die geschmorte Kerbelknollenstücke und die Zwiebeltulpen nach Wunsch anrichten. Die Zwiebelspitzen mit einem Crème Brûlée Brenner abflämmen und mit frischer Kresse und Schnittlauch- oder Lauchöl vollenden.