



# GRÜNTEE-NUDELN / GESALZENER EIDOTTER-ESPUMA / EIWEISS-CHILI-TARTAR / PONZU-FOND



## QimiQ BENEFITS

- Emulgiert mit Öl
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



45



medium

## INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

### FÜR DAS EIDOTTER-ESPUMA

**220 g** QimiQ Whip  
**80 ml** Milk  
**4 pcs** , salted  
**6 pcs** , cooked  
**10 g** Sesame seed oil  
**1 g** Mustard powder  
**3 g** Salt  
**1 g** Cayenne pepper  
**3 g** Sugar

### FÜR DAS RESTLICHE REZEPT

**300 g** Grüntee-Nudeln  
**200 ml** Ponzufond  
**150 ml** Egg white(s)  
**100 g** Weißer Rettich  
**100 ml** Rote Beete Sud  
**10 g** Chili Öl  
**10 g** Ingwer, fresh

## METHOD

1. Für das Eidotter-Espuma: QimiQ Whip, gesalzene Eidotter, gekochte Eidotter, Sesamöl und Gewürze gemeinsam pürieren.
2. Milch dazugeben und nochmals pürieren. Durch ein iSi Sieb streichen und in die iSi Flasche abfüllen.
3. iSi Kapsel einschrauben und gut schütteln. Bis zum Gebrauch kalt stellen.
4. Weißen Rettich in feine lange Scheiben schneiden. Rote Beete Saft, etwas heißes Wasser und Salz vermengen. Über den Rettich gießen. Kühlen und in Zylinder rollen.
5. Grüntee-Teig durch die Pasta-Maschine in Streifen schneiden. Blanchieren.
6. 100 g Ponzu Sauce mit 10 g leichte Sojasauce, 3 g Limettensaft und 5 g Oystersauce vermengen. Ponzufond mit Nudelwasser strecken und mit 3 g Reismehl eindicken.
7. Eiweiß kochen und mit Chili Öl beträufeln.
8. Nudeln einrollen und mit dem Rettich, Ingwer und Ponzufond anrichten.
9. Das gesalzene Eidotter Espuma am Teller dressieren.