



~ meets ~
iSi
für Profis



www.QimiQ.com



*Beste Rohstoffe für
höchsten Genuss.*

Beste Zutaten und ein hohes Qualitätsbewusstsein dafür stehen QimiQ und iSi®. Die Einfachheit beider Produkte schafft Platz für raffinierte Kreationen. Traumhafte Spargelgerichte und feinste Espumas lassen sich so schnell und unkompliziert herstellen. QimiQ und iSi® bilden die Grundlage für diese begeisterungsfähige Küche. Im Mittelpunkt des kreativen Tuns steht jedoch immer ihre charakteristische, kulinarische Handschrift. Sie sind es, die diesen Rezepten einen unverwechselbaren Geschmack geben.

Höchsten Genuss wünschen Ihnen,
Ramon Mayer & Christian Steuber



~ Inhalt ~

- 2 Begrüßung
- 4 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ & iSi® im Duett
- 6 Zweierlei vom Spargel mit Zitronenhollandaise
- 7 Spargelcremesuppe mit Lachskaviar
- 8 Saiblingsfilet mit Polentaschnitte & cremigem Spargelragout
- 10 Weißer Spargel mit Räucherlachs, Fenchel und Sauce Hollandaise
- 12 Lasagne von zweierlei Spargel mit Kerbel & Limettenhollandaise
- 14 Knackiger Thaispargel mit gebratenem Chicorée & Wasabidip
- 16 Spargel-Cordon Bleu mit Frühlingskräuterdip
- 18 Limettenespuma mit Himbeeren & Oreo®-Keksen
- 19 Schwarzwälder Kirschespuma im Glas
- 20 Eierlikörespuma
- 21 Erdbeer Daiquiri aus dem iSi® Gourmet Whip
- 22 Tonkabohnen-Vanille-Creme mit Biskuit im Glas





Was ist QimiQ?

QimiQ und iSi im Duett



1

QimiQ ist die erste natürliche Sahne-Basis mit nur 15 % Fett.



2

Es besteht zu 99 % aus heimischer Milch und 1 % Rindergelatine.



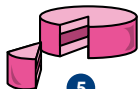
3

Es kann für die kalte Küche (z. B. Panna Cotta).



4

... für die warme Küche (z. B. Suppe).



5

... für die süße Küche (z. B. Kuchen).



6

... und pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



7

Mit QimiQ gelingt es immer!



DIE VORTEILE: KOSTEN

- Kostenreduktion: Aufschäumen verringert den Wareneinsatz
- Keine Restmengen: Servierfertig bis zur letzten Portion
- Hygienische Aufbewahrung über Tage
- Bis zu 6 Std. warmhalten von Saucen in der iSi® Flasche

QUALITÄT

- Lange Präsentationszeit
- Keine E-Nummern und Palmöl
- Kein Einkochen bei warmer Anwendung
- Keine Gelatine erforderlich

ZUBEREITUNG

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Ideal für Front-cooking und Buffet
- Sauberes Anrichten vor dem Gast
- Kurze Vorbereitungszeit





ZWEIERLEI VOM SPARGEL MIT ZITRONENHOLLANDAISE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN FÜR DIE ZITRONENHOLLANDAISE

- 125 g** QimiQ Saucenbasis
- 60 ml** Weißwein
- 4** Eigelb
- 300 g** geklärte Butter
- 2** Zitronen, Saft davon
- Salz und Pfeffer

FÜR DEN SPARGEL

- 500 g** grüner Spargel
- 500 g** weißer Spargel, geschält
- 200 g** Butter
- 400 g** Kirschtomaten
- 20 g** Zucker
- Salz und Pfeffer
- rosa Pfefferkörner, zum Garnieren

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUBEREITUNG

1. Für die Zitronenhollandaise: Weißwein zum Kochen bringen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
2. QimiQ Saucenbasis und Eigelb zusammen mit einem Stabmixer gut mixen und die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
3. Weißweinreduktion und Zitronensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
5. Für den Spargel: Grünen und weißen Spargel in Butter anschwitzen. Kirschtomaten dazugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Zweierlei Spargel mit Zitronenhollandaise anrichten, mit rosa Pfefferkörnern garnieren und servieren.



SPARGELCREMESUPPE MIT LACHSKAVIAR

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN FÜR DIE SPARGELCREMESUPPE

- 400 g** QimiQ Saucenbasis
- 100 g** Schalotten, fein geschnitten
- 4 g** Knoblauch, gehackt
- 80 ml** Olivenöl
- 400 g** weißer Spargel, geschält, in Stücke geschnitten
- 60 ml** Weißwein
- 400 ml** Spargelfond
- Salz und Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

- 150 g** Lachskaviar

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alkoholstabil



ZUBEREITUNG

1. Schalotten und Knoblauch in heißem Olivenöl anschwitzen, weißen Spargel dazugeben und mit Weißwein ablöschen.
2. Mit QimiQ Saucenbasis und Spargelfond aufgießen und so lange köcheln lassen bis der Spargel weich ist.
3. Abschmecken, mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
4. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
5. Spargelcremesuppe mit dem Lachskaviar anrichten und servieren.





SAIBLINGSFILET MIT POLENTASCHNITTE & CREMIGEM SPARGELRAGOUT

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE POLENTASCHNITTEN

- 500 g** QimiQ Saucenbasis
- 500 ml** Milch
- 120 g** Butter
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gemahlen
- 260 g** Polenta
- 4** Eier
- 120 g** Parmesan, gerieben
- Pflanzenöl,
- zum Anbraten

FÜR DAS SPARGELRAGOUT

- 1 kg** weißer Spargel,
- geschält, gekocht
- 100 g** rote Zwiebeln,
- fein geschnitten
- Butter, zum Anbraten
- Salz und Pfeffer

FÜR DAS SAIBLINGSFILET

- 10** Saiblingsfilets à 160 g
- Salz und Pfeffer
- Oliveöl,
- zum Anbraten

FÜR DIE ZITRONENHOLLANDAISE

- 125 g** QimiQ Saucenbasis
- 60 ml** Weißwein
- 4** Eigelb
- 300 g** geklärte Butter
- 2** Zitronen, Saft davon
- Salz und Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

- 400 g** Kirschtomaten
- geschmort
- 80 g** Rucola
- 20 g** Kerbel

ZUBEREITUNG

1. Für die Polentaschnitten: QimiQ Saucenbasis mit Milch und Butter aufkochen und würzen. Polenta einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen.
2. Eier und Parmesan dazumischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn aufstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Polenta in Stücke schneiden und in einer Pfanne beidseitig anbraten.
4. Für das cremige Spargelragout: Spargel in Stücke schneiden, mit roten Zwiebeln in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Für das Saiblingsfilet: Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite in heißem Olivenöl knusprig braten.
6. Für die Zitronenhollandaise: Weißwein zum Kochen bringen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
7. QimiQ Saucenbasis und Eigelb zusammen mit einem Stabmixer gut mixen und die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
8. Weißweinreduktion und Zitronensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Saiblingsfilets mit Polentaschnitten, Spargelragout und Zitronenhollandaise anrichten, mit geschmorten Kirschtomaten, Rucola und Kerbel garnieren und servieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Ohne Konservierungsstoffe



Tipp

Sauce Hollandaise kann statt Zitronen auch mit Orangen verfeinert werden.



WEISSER SPARGEL MIT RÄUCHERLACHS, FENCHEL UND SAUCE HOLLANDAISE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS SPARGELGEMÜSE

- 160 g** Fenchel, gekocht
- 360 g** weißer Spargel, geschält, blanchiert
- 250 g** Kirschtomaten
- 120 g** Butter
- 10 g** Zucker
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

- 125 g** QimiQ Saucenbasis
- 60 ml** Weißwein
- 4** Eigelb
- 300 g** geklärte Butter
- 1** Zitrone, Saft davon

ZUM ANRICHTEN

- 5** Englische Muffins
- 10** Eier, pochiert
- 500 g** Lachs, geräuchert
- Kresse, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Für das Spargelgemüse: Fenchel, Spargel und Kirschtomaten in Butter anschwitzen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Sauce Hollandaise: Weißwein zum Kochen bringen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
3. QimiQ Saucenbasis und Eigelb zusammen mit einem Stabmixer gut mixen und die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
4. Weißweinreduktion und Zitronensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
6. Englische Muffins toasten und halbieren. Jeweils ein pochiertes Ei auf jede Muffinhälfte setzen, mit Räucherlachs belegen und mit der Sauce Hollandaise abschließen.
7. Mit Kresse garnieren und servieren.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tip

Sauce Hollandaise kann auch gratiniert werden.





LASAGNE VON ZWEIERLEI SPARGEL MIT KERBEL & LIMETTENHOLLANDAISE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS SPARGELRAGOUT

- 500 g** grüner Spargel, in Stücke geschnitten
- 500 g** weißer Spargel, geschält, in Stücke geschnitten
- 1 Prise** Zucker
- 30 ml** Olivenöl
- 500 g** Kartoffeln, geschält, gewürfelt
- 600 g** Kirschtomaten, halbiert
Salz und Pfeffer

FÜR DIE LIMETTEN-HOLLANDAISE

- 125 g** QimiQ Saucenbasis
- 60 ml** Weißwein
- 4** Eigelb
- 300 g** geklärte Butter
- 2** Limetten, Saft davon
Salz und Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

- 10** Lasagneblätter
- Kerbel, zum Garnieren

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alkoholstabil



Tipp

Statt Kerbel kann auch Koriander verwendet werden.

ZUBEREITUNG

1. Für das Spargelragout: Grünen und weißen Spargel mit etwas Zucker in heißem Öl anbraten. Kartoffeln und Kirschtomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Limettenhollandaise: Weißwein zum Kochen bringen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
3. QimiQ Saucenbasis und Eigelb zusammen mit einem Stabmixer gut mixen und die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
4. Weißweinreduktion und Limettensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
6. Lasagneblätter einzeln in ausreichend Wasser bissfest kochen und anschließend halbieren.
7. Jeweils ein halbes Lasagneblatt in einen tiefen Teller setzen, das Spargelragout darauf verteilen und die Limettenhollandaise darauf dressieren. Mit einem halben Lasagneblatt abschließen und mit Kerbel garnieren.





KNACKIGER THAISPARGEL MIT GEBRATENEM CHICORÉE & WASABIDIP

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN WASABIDIP

- 300 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 200 ml** Milch
- 150 g** Mascarpone
- 2 g** Wasabi
- Salz**
- 1** Zitrone, Saft davon

FÜR DEN GEBRATENEN CHICORÉE

- 400 g** Chicorée
- 20 g** Zucker
- Pflanzenöl,**
zum Anbraten

FÜR DEN KNACKIGEN THAISPARGEL

- 400 g** Thaispargel
- Pflanzenöl,**
zum Anbraten
- 1 Spritzer** weißer Balsamico Essig
- 10 ml** Sesamöl
- 50 ml** Rapsöl
- 20 ml** Sojasauce
- 10 g** Ingwerpulver
- 1 g** Madras Currypulver
- 20 g** Koriander, frisch
- Salz und Pfeffer**

QimiQ WHIP VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kann perfekt vorbereitet werden



Tip

Mit gerösteten
Cashewkernen garnieren.

ZUBEREITUNG

1. Für den Wasabidip: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und abschmecken.
2. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
3. Für den gebratenen Chicorée: Chicorée putzen, vierteln und mit dem Zucker in heißem Öl anbraten.
4. Für den knackigen Thaispargel: Thaispargel kurz in heißem Öl anbraten und schräg in Stücke schneiden.
5. Essig, Sesamöl, Rapsöl, Sojasauce und Gewürze gut vermischen und den Spargel damit marinieren.
6. Den knackigen Thaispargel mit dem gebratenen Chicorée und dem Wasabidip servieren.





SPARGEL-CORDON BLEU MIT FRÜHLINGSKRÄUTERDIP

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN FRÜHLINGS- KRÄUTERDIP

- 300 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 150 ml** Gemüsebrühe
- 40 g** grünes Pesto, Bärlauch
oder Basilikum
- 120 g** Frischkäse
- 1 Prise** Salz und Pfeffer
Zucker

FÜR DAS SPARGEL-CORDON BLEU

- 10** Schweineschnitzel à 160 g
Salz und Pfeffer
- 10 Scheiben** Schinken
- 10 Scheiben** Gouda 45 % Fett
- 800 g** Spargel, geschält,
blanchiert
- Mehl, zum Panieren
- Eier, zum Panieren
- Semmelbrösel,
zum Panieren
- Pflanzenöl,
zum Herausbacken



ZUBEREITUNG

1. Für den Frühlingskräuterdip: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und abschmecken.
2. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
3. Für das Spargel-Cordon Bleu: Schweineschnitzel plattieren, würzen und mit Schinken und Käse belegen. Den Spargel darauflegen, einrollen und mit Mehl, Eier und Semmelbrösel panieren.
4. In heißem Öl herausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Spargel-Cordon Bleu mit dem Frühlingskräuterdip servieren.



QimiQ WHIP VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kann perfekt vorbereitet werden



Tipp

Statt Gouda kann
auch Büffelmozzarella
verwendet werden.



LIMETTENESPUMA MIT HIMBEEREN & OREO®-KEKSEN

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN FÜR DEN LIMETTENESPUMA

- 200 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 200 ml** Milch
- 150 g** Mascarpone
- 80 g** Staubzucker
- 30 ml** Limettensaft

ZUM ANRICHTEN

- 80 g** Himbeeren, frisch
- Oreo®-Kekse

QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUBEREITUNG

1. Für den Espuma: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
3. Limettenespuma, Himbeeren und Oreo®-Kekse abwechselnd in Gläser schichten.

Tipp

Statt Milch kann auch Kokosmilch verwendet werden.



SCHWARZWÄLDER KIRSCHESPUMA IM GLAS

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN FÜR DEN KIRSCHESPUMA

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 150 g** Mascarpone
- 200 ml** Schlagobers 36 % Fett
- 2 cl** Kirschlikör
- 80 g** Staubzucker

ZUM ANRICHTEN

- 80 g** Schokoladekekse, zerbröselt
- 130 g** Kirschkompott
- 10 g** Schokoladeflocken

QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUBEREITUNG

1. Für den Kirschespuma: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
3. Kirschespuma mit zerbröselten Schokoladekekzen und Kirschkompott in Gläser schichten und mit Schokoladeflocken dekorieren.

Tipp

Tiefkühlen und geist servieren.





EIERLIKÖRESPUMA

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN EIERLIKÖRESPUMA

- 250 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt
- 100 ml** Eierlikör
- 250 ml** Milch
- 40 g** Staubzucker

ZUM ANRICHTEN

- 500 g** Himbeerpüree
- Minze

ZUBEREITUNG

1. Für den Eierlikörespuma: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
3. Himbeerpüree in Gläser portionieren, den Eierlikörespuma darauf dressieren und mit Minze dekorieren.

QimiQ WHIP VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kann perfekt vorbereitet werden
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



ERDBEER DAIQUIRI AUS DEM ISI® GOURMET WHIP

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 200 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 400 g** Erdbeeren
- 250 g** Läuterzucker
- 50 ml** Zitronensaft
- 200 ml** Rum

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
2. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
3. In Cocktailgläser füllen und nach Belieben dekorieren.

QimiQ WHIP VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alkohol- und säurestabil
- Hygienische Aufbewahrung über Tage





TONKABOHNEN-VANILLE-CREME MIT BISKUIT IM GLAS

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN BISKUIT

- 80 ml** Milch
- 40 g** Butter
- 2** Eier
- 100 g** Zucker
- 1 Prise** Salz
- 110 g** Mehl
- 4 g** Backpulver
- Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

- 200 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 300 g** griechischer Joghurt
- 100 ml** Milch
- 80 g** Zucker
- 4** Vanilleschoten, ausgekratzt
- Tonkabohnen, fein gerieben
- Himbeeren, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umuft) vorheizen.
2. Milch leicht erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen.
3. Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen.
4. Mehl mit Backpulver vermengen und die Hälfte davon zügig unter die Eimasse rühren. Milchlösung dazumischen und die restliche Mehlmischung zügig unterrühren.
5. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.
6. Für die Creme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
7. In einen iSi® Gourmet Whip füllen, eine iSi® Sahnekapsel hineindrehten und gut schütteln.
8. Creme abwechselnd mit den Biskuitwürfel in Gläser schichten und mit Himbeeren dekorieren.



Noch Fragen?

Haben Sie zu QimiQ oder einem der Rezepte in diesem Folder noch Fragen? Dann rufen Sie einfach die QimiQ Serviceline an: AT: [0800 22 0800](tel:0800220800), DE: [0800 022 0800](tel:08000220800)

Per E-Mail sind wir unter hello@QimiQ.com erreichbar und unsere Adresse ist

Lettlweg 5, 5322 Hof bei Salzburg, Österreich

Weitere Informationen und QimiQ Rezepte finden Sie unter www.QimiQ.com.

Unsere QimiQ Produkte sind unter shop.QimiQ.com erhältlich.

Folgen Sie uns auf Facebook www.facebook.com/QimiQWorld



T +43 (1) 250 99-0
F +43 (1) 250 99-1555
info@isi.com
www.isi.com/culinary

Kürschnergasse 4, 1217 Wien



www.QimiQ.com

FOLGEN SIE UNS AUF:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef

iSi[®]

www.iSi.com

f /iSiCulinaryDE

