



QIMIQ

CREAM BASE COMPANY



Merry Christmas & Happy New Year

TO YOU AND YOUR FAMILY!

Topinambur-Pilz-Tartar

Zutaten für 4 Personen

FÜR DEN KRAPFENTEIG

- ❖ 470 g Kuchenmehl
- ❖ 215 ml Wasser, lauwarm
- ❖ 14 g Trockenhefe
- ❖ 60 g Butter, flüssig
- ❖ 4 g Salz
- ❖ 4 g Kristallzucker
- ❖ 8 g Aktivkohle

FÜR DIE FÜLLUNG

- ❖ 65 g QimiQ Classic
- ❖ 65 g Crème fraîche
- ❖ 250 g Gemischte Pilze, fein gehackt
- ❖ 30 g Butter
- ❖ 30 ml Walnussöl
- ❖ 15 ml Apfelessig
- ❖ 10 g Schnittlauch, fein geschnitten
- ❖ 400 g Topinambur

Zubereitung

1. Für den Krapfenteig:

1. Das lauwarmer Wasser, Kristallzucker und Trockenhefe mit dem Schneebesen gut verrühren.
2. Wenn die Hefe anfängt zu starten, die Wasser-Hefemischung mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig über Nacht im Kühlhaus ruhen lassen.
4. Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen. In Formen ausstechen, mit Wasser ein wenig bestreichen und mit grobem Salz bestreuen.
5. Bei 230 °C ca. 8 - 10 Minuten im Ofen backen bis der Teig aufgegangen ist.
6. Eventuell bei 50 °C die Krapfen nachtrocknen.

2. Für die Füllung:

1. Topinambur mit der Schale im Ofen bei 160 °C ca. 35 Minuten garen, überkühlen lassen und das Fruchtfleisch auslösen. Fein hacken.
2. Das QimiQ Classic glatt rühren. Crème Fraîche, Apfelessig, Walnussöl zugeben und glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Pilze kurz in Butter anbraten. Mit Topinambur, Schnittlauch und der QimiQ Grundmasse vermengen.
4. Im Kühlschrank 30 Minuten durchziehen lassen.

3. Zum Anrichten:

Mit einem spitzen Messer vorsichtig kleine Löcher in die Krapfen bohren. Mit einem Spritzsack die Füllung rein dressieren. Das gefüllte Kissen mit den Pilzen anrichten und Petersilienöl beträufeln.





MILLEFUILLE VOM BACHSAIBLING mit Butternusskürbis, Beurre Blanc und Petersilie



Zutaten für 4 Personen

FÜR DEN FISCH

- ❖ 4 Bachsaiblingsfilet à 120 g
- ❖ 400 g QimiQ Marinade

FÜR DAS PETERSILIENGEL

- ❖ 200 g Gemüsefond
- ❖ 3 g Agar-Agar
- ❖ 100 g Petersilien-Püree (aus dem Paco Jet)
- ❖ Salz und Pfeffer

FÜR DEN KÜRBIS

- ❖ 500 g Butternut Kürbis
- ❖ Salz

FÜR DAS PETERSILIENÖL

- ❖ 100 g Petersilien-Püree (aus dem Paco Jet)
- ❖ 200 g Olivenöl
- ❖ Salz und Pfeffer

FÜR DIE BEURRE BLANC

- ❖ 125 g QimiQ Sahne-Basis
- ❖ 50 g Schalotte(n)
- ❖ 10 g Pfefferkörner
- ❖ 5 g Lorbeerblätter
- ❖ 100 g Weißwein
- ❖ 75 ml Weißweinessig
- ❖ 25 g Zitronensaft
- ❖ 200 g Butter
- ❖ Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, schneiden und ganz leicht salzen. Die Scheiben übereinanderlegen, vakuumieren und über Nacht marinieren.
2. Das Bachsaiblingsfilet (ohne Gräten und ohne Haut) in die QimiQ Marinade (auf Wasser basiert 1:9) mit einer Salzzugabe von 3 % geben. Den Fisch für 45 Minuten darin marinieren, rausnehmen und abtropfen.
3. Drei Scheiben übereinander legen und in Größe des Fischfilets schneiden. Den Fisch darauf legen und wieder mit 3 Scheiben Kürbis bedecken.
4. Olivenöl auf einen Teller streichen, das Millefeuille mittig platzieren und ebenfalls mit Olivenöl bestreichen. Den Teller mit Frischhaltefolie abdecken. Bei 58 °C ca. 30-40 Minuten in einem Wärmeschrank sanft garen.

5. Für das Petersiliengel:

1. Fond mit Agar-Agar aufkochen und vom Herd nehmen.
2. Restliche Zutaten zugeben und abschmecken. Kühlen bis es geliert. Mit dem Stabmixer fein mixen.
3. In einen Spritzsack abfüllen.

6. Für das Petersilienöl:

1. Alle Zutaten in einen Thermomix geben und bei langsamer Umdrehung bei ca. 55 °C für 6 - 7 Minuten mixen.
2. Durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In eine Flasche abfüllen.

7. Für die Beurre Blanc:

1. Die Schalotten, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Weißwein, Essig und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Auf ca. 120 ml reduzieren und abseihen.
2. Die QimiQ-Sahne-Basis hinzufügen und aufkochen.
3. Die Butter hinzufügen und mit einem Stabmixer zu einer cremigen Sauce verarbeiten. Abschmecken.
4. In einem heißen Wasserbad bei ca. 65 °C warm halten.

8. Das Bachsaiblingsfilet mittig der Länge nach auseinanderschneiden. Mit Beurre Blanc anrichten und Petersilienöl und -gel dekorieren.

Heimisches Reh

mit Cima di Rapa, Dörrmarille und Pastinake



Zutaten für 4 Personen

PASTINAKEN-SCHUPFNUDELN

- ❖ 200 g mehligte Kartoffeln, in Schale gekocht
- ❖ 370 g Pastinaken, frisch, geschält
- ❖ 45 g Butter, weich
- ❖ 100 g Eidotter
- ❖ 100 g Doppelgriffiges Mehl Type 480
- ❖ 25 g Kartoffelstärke
- ❖ 40 QimiQ Sahne-Basis
- ❖ 8 g Salz
- ❖ 1 g Muskatnuss, gemahlen

REH

- ❖ 800 g Rehrückenfilet

PASTINAKEN CHIPS

- ❖ 2 Pastinaken, frisch

ANRICHTEN

- ❖ 100 g Dörrmarille(n)
- ❖ 50 ml Süßwein
- ❖ 25 g Butter
- ❖ 400 g Cima di Rapa

PASTINAKEN-PÜREE

- ❖ 150 g QimiQ Sahne-Basis
- ❖ 100 ml Milch
- ❖ 250 g Pastinaken, frisch
- ❖ 10 g Salz
- ❖ 1 g Muskatnuss
- ❖ 1 g weißer Pfeffer
- ❖ 50 g Braune Butter

MARINADE

- ❖ 50 g QimiQ Marinade
- ❖ 50 g Maiskeimöl
- ❖ 50 ml Walnussöl
- ❖ 2,5 g Wacholderbeeren
- ❖ 7,5 g Waldhonig
- ❖ 5 ml Balsamico-Essig
- ❖ 7,5 g Schalotten, geschnitten
- ❖ 2,5 g Rosmarin
- ❖ 2,5 g Thymian
- ❖ 5 g Salz
- ❖ 7,5 g Orangensaft
- ❖ 2,5 g Orangenzenen
- ❖ 5 g Schwarzer Pfeffer



Zubereitung

1. Pastinaken-Schupfnudeln:

1. Die Kartoffeln ausdämpfen lassen. Schälen und passieren.
2. Die Pastinaken in Wasser kochen, abschütten, ausdämpfen und passieren.
3. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.
4. Den Teig in 4-5 gleichmäßige Stücke teilen und daraus 1-1,5 cm dicke Stangen formen.
5. Von den Stangen kleine Teile (7-8 g) abschneiden und daraus Pastinaken- Schupfnudeln formen.
6. In heißem Wasser so lange kochen bis die Pastinaken Schupfnudeln oben schwimmen. Danach aus dem Wasser nehmen und kühlen.
7. In einer Pfanne mit Butter schwenken.

2. Pastinaken-Püree:

1. Die Pastinaken schälen und in kleine Scheiben schneiden.
2. Mit Milch und den Gewürzen weich kochen.
3. Die QimiQ Sahne-Basis und braune Butter zugeben.
4. In einem Thermomix fein pürieren.
5. Je nach Anwendung durch einen Sieb streichen.

3. Reh:

1. Die Flüssigkeiten für die Marinade in einen Behälter geben, aufmixen und die restlichen Zutaten dazugeben.
2. Rehrücken einlegen. Vakuumieren und über Nacht marinieren.
3. Den Rehrücken scharf anbraten und bei niedriger Temperatur fertig garen.
4. Dörrmarillen mit etwas Süßwein und Butter glasieren.
5. Cima di Rapa kurz in Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen und vor dem Servieren kurz in einer Pfanne mit Butter glasieren.

2. Pastinakenchips:

1. Die Pastinaken schälen und mit einem feinen Hobel in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Pastinakenscheiben in 165 °C heißen Sonnenblumenöl frittieren bis sie knusprig sind. Abtropfen lassen und anrichten.

5. Anrichten:

1. Pastinaken-Püree in Kreisform dressieren. Reh in der Mitte platzieren.
2. Mit Pastinaken-Schupfnudeln, Dörrmarillen und Cima di Rapa anrichten.

KARDAMOM-HANF-STREUSEL

- ❖ 80 g Mandelgrieß, geröstet
- ❖ 110 g Kuchenmehl
- ❖ 85 g Brauner Zucker
- ❖ 0,5 g Salz
- ❖ 2 g Kardamom, gemahlen
- ❖ 70 g Hanfsamen
- ❖ 100 g Butter, weich

TOINORI SCHOKOLADEMOUSSE

- ❖ 150 g QimiQ Whip Konditorcreme
- ❖ 50 Pasteurisiertes Eigelb
- ❖ 162,5 g Dunkler Toinori 70% Schokolade
- ❖ 125 g Pasteurisiertes Eiweiß
- ❖ 40 g Zucker
- ❖ 1,5 Blattgelatine

KASTANIENMOUSSE

- ❖ 100 g QimiQ Whip Konditorcreme
- ❖ 15 g Zucker
- ❖ 150 g Kastanienpüree/ Maronipüree
- ❖ 10 ml Rum
- ❖ 1 g Vanillezucker

PREISELBEERGELEE

- ❖ 250 ml Preiselbeersaft
- ❖ 125 g Darbo Preiselbeer Marmelade
- ❖ 3,5 g Agar-Agar

PREISELBEERRAGOUT

- ❖ 200 g Darbo Preiselbeer Marmelade
- ❖ 40 g Getrocknete Preiselbeeren, gehackt
- ❖ 2,5 g Pektin NH
- ❖ 75 ml Rotwein
- ❖ 1,5 g Maizena Stärke
- ❖ 30 g Haselnüsse, geröstet, grob

SCHOKOLADEBODEN

- ❖ 150 Eigelb
- ❖ 275 g Dunkle Schokolade, geschmolzen
- ❖ 150 g Butter
- ❖ 50 g Kuchenmehl
- ❖ 150 g Eiweiß
- ❖ 150 g Kristallzucker

VANILLESCHAUM

- ❖ 250 g QimiQ Whip Vanille
- ❖ 200 g QimiQ Sahne-Basis
- ❖ 100 ml Vollmilch 3,6%
- ❖ 35 g Butter, flüssig
- ❖ 65 g Kristallzucker
- ❖ 60 Eigelb

DEKORIEREN

- ❖ QimiQ Mirror Glaze
- ❖ Waldklee



Edelschokolade mit Maroni und Preiselbeeren

Zutaten und Zubereitung für 4 Personen

1. Kardamom-Hanf-Streusel:

1. Alle Zutaten zu einem Teig kneten und ca. 2 Stunden kühlen.
2. Den Teig mit einem groben Reibeisen auf ein Backpapier ausgelegtes Backblech, reiben und verteilen. Bei 175 °C im Backofen ca. 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen und in kleine Stücke zerbröseln.

2. Toinori Schokolademousse:

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme mit 1/3 vom Kristallzucker klumpenfrei aufschlagen. Das Eigelb zugeben und weiterschlagen.
2. Die geschmolzene Schokolade unter die QimiQ Masse rühren.
3. Das Eiweiß mit 2/3 vom Zucker aufschlagen.
4. Die in kalten Wasser eingeweichte Gelatine mit 100g von der Schokolademasse im Wasserbad schmelzen und unter die Schokolademasse rühren.
5. Aufgeschlagene Eiweiß-Zuckermischung vorsichtig unterheben. Abfüllen.

3. Kastanienmousse:

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme mit dem Zucker klumpenfrei aufschlagen.
2. Die restlichen Zutaten zugeben und eine weitere Minute aufschlagen. Abfüllen.

4. Preiselbeergelee:

1. Preiselbeersaft und -marmelade mit einem Stabmixer fein mixen.
2. Agar-Agar mit dem Schneebeisen in die Masse einrühren und einmal kurz aufkochen.
3. Gut durchkühlen. Sobald es fest geworden ist, mit einem Stabmixer mixen.

5. Preiselbeerragout:

1. Die Preiselbeermarmelade, gehackte getrocknete Preiselbeeren und Pektin NH gut vermischen. Kurz aufkochen lassen.
2. Den Rotwein mit Maizena verrühren und zu der Preiselbeermasse geben.
3. Nochmals kurz aufkochen. Zum Schluss die Haselnüsse zugeben und umrühren. Abkühlen lassen.

6. SchokoladeBoden:

1. Eigelb in die geschmolzene, dunkle Schokolade rühren bis die Masse gut vermischt ist.
2. Flüssige Butter langsam einrühren. Kuchenmehl langsam und locker unterheben.
3. Zum Schluss das Eiweiß mit dem Kristallzucker aufschlagen und unterheben.
4. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse ca. 1-1,5 cm hoch aufstreichen. Bei 175 °C ca. 10-12 Minuten backen.
5. Auskühlen lassen und weiterverarbeiten.

7. Vanilleschaum:

1. QimiQ Whip Vanille, QimiQ Sahne-Basis, Vollmilch, Butter, Kristallzucker und Eigelb in einen Topf geben und mit einem Stabmixer gut mixen.
2. Die Masse unter ständigem Rühren auf ca. 65 °C erhitzen bis die Masse bindet. Mit einem Stabmixer kurz mixen.
3. Abkühlen. In eine iSi Gourmet Whip Flasche füllen und mit einer Kapsel aufschäumen.

8. Herzen:

1. Silikonmatte mit Herzformen, die pro Herz ein Füllvolumen von ca. 90-95 ml haben, verwenden.
2. Herzformen mit Preiselbeerragout, Kastanienmousse und Schokolademousse befüllen und mit einem Schokoladeboden (ca. 5 cm Durchmesser) bedecken. Über Nacht in den Tiefkühler geben.
3. Die Formen stürzen und mit einer fertigen QimiQ Mirror Glaze überziehen.

9. Anrichten:

1. Die Herzen mit Streuseln, Preiselbeerengelee und Vanilleschaum anrichten und mit Waldklee dekorieren.



QIMIQ HANDELS GMBH
5322 HOF BEI SALZBURG
LETTLWEG 5

QIMIQ.COM