

WEIHNACHTS- MENÜ

Menü 2

Gorgonzola-Aufstrich

Karotten-Ziegenkäse-Mousse
mit Haselnuss-Crumble

Rote Paprikarahmsuppe

Auberginen-Parmigiana

Apfelkuchen

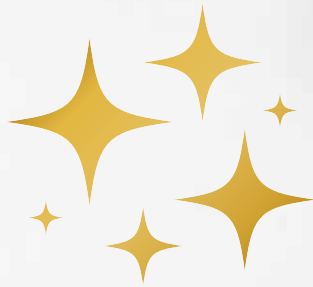




GORGONZOLA- AUFSTRICH

ZUTATEN FÜR CA. 20 PORTIONEN

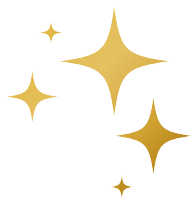
- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 330 g Frischkäse
- 160 g Gorgonzola
- 3 g Salz
- 1 g Pfeffer, gemahlen



ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten einarbeiten.

Tipp: Datteln zum Veredeln verwenden.





KAROTTEN- ZIEGENKÄSE-MOUSSE MIT HASELNUSS-CRUMBLE

ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

FÜR DIE MOUSSE

- 250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
- 220 g Ziegenfrischkäse
- 160 g Karottenpüree
- 5 g Salz
- 1 g Pfeffer, weiß, gemahlen

FÜR DEN CRUMBLE

- 125 g Butter
- 250 g Mehl
- 50 g Parmesan, gerieben
- 80 g Haselnüsse, gehackt
- 5 g Thymianblätter, gehackt
- 20 g Eigelb
- 5 g Salz
- 1 g Pfeffer, schwarz, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für die Mousse gemeinsam in der Küchenmaschine aufschlagen.
2. In Formen abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen.
3. Alle Zutaten für den Crumble rasch zu einem Teig verkneten.
4. Teig in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
5. Teig mithilfe einer groben Reibe oder mit den Fingern auf ein Backblech zupfen.
6. Ca. 12 Minuten bei 175 °C (Umluft) goldbraun backen.





ROTE PAPRIKA- RAHMSUPPE

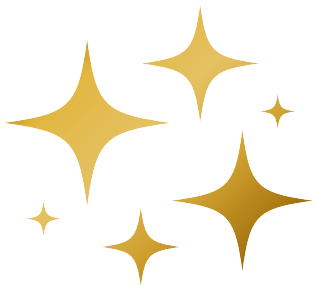
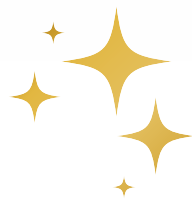
ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Sahne-Basis
400 g Paprikaschoten, rot, gewürfelt
140 g Zwiebeln, Brunoise
20 g Knoblauch, fein gehackt
40 g Olivenöl
10 g Tomatenmark
900 g Gemüfefond
10 g Paprikapulver, edelsüß

5 g Zitronenzesten
15 g Zitronensaft
5 g Thymian, frisch
20 g Salz
2 g Pfeffer, gemahlen
3 g Piment d'Espelette

ZUBEREITUNG

1. Paprika mit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anbraten.
2. Tomatenmark zufügen und kurz mitrösten.
3. Restliche Zutaten zufügen, kurz aufkochen lassen, mixen und passieren.





AUBERGINEN- PARMIGIANA

ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

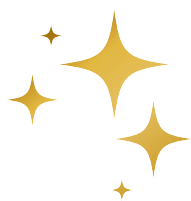
750 g QimiQ Sahne-Basis
2000 g Auberginen/Melanzani
100 g Mehl
150 g Olivenöl
250 g Zwiebeln
50 g Knoblauch, fein geschnitten
1000 g Tomaten, passiert

15 g Salz
5 g Pfeffer
20 g Zucker
350 g Frischkäse
150 g Parmesan
80 g Basilikum, frisch



ZUBEREITUNG

1. Auberginen in Scheiben schneiden, mehlieren und in 100 g Olivenöl beidseitig anbraten.
2. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anbraten, mit den passierten Tomaten auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse und Parmesan glatt rühren.
4. Auberginen, Tomatenragout, Gratiniermasse und Basilikumblätter schichtweise in eine gefettete Auflaufform geben. Mit Gratiniermasse abschließen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für ca. 20 Minuten backen.





APFELKUCHEN

ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

FÜR DEN BODEN

- 250 g QimiQ Sahne-Basis
- 250 g Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Butter, geschmolzen
- 1 Prise Salz
- 6 g Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 8 g Backpulver

FÜR DEN BELAG

- 500 g Äpfel
- ½ Zitrone, Saft davon
- 1 Msp. Zimt
- 30 g Zucker
- 50 g Mandeln, gehobelt



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, Eier, Zucker, geschmolzene Butter, Salz und Vanillezucker gut miteinander verrühren. Mehl und Backpulver vermischen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren. In ein tiefes Gastrobblech streichen.
3. Äpfel schälen, würfeln und mit Zitronensaft und der Zimt-Zucker-Mischung marinieren. Gleichmäßig auf der Kuchenmasse verteilen. Mandeln über die Äpfel streuen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

Tipp: Statt Äpfeln können auch Birnen verwendet werden.

