

## WEIHNACHTSMENÜ 2017

Champagnercremesuppe mit Mohnstrudel

\*\*\*\*\*

Variation von der Barbarieente mit Rotkrautcreme  
und schwarzer Nussmayonnaise

\*\*\*\*\*

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Parmesanhaube  
auf gebratenen Kräuterseitlingen

\*\*\*\*\*

Luftige Guanaja Bitterschokolade  
mit Himbeer-Paprika-Sorbet





# CHAMPAGNERCREMESUPPE MIT MOHNSTRUDEL

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN MOHNSTRUDEL

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 150 g** Topfen 20 % Fett
- 150 g** Mohn
- 350 g** Zwetschken,  
fein gewürfelt
- 1 Msp.** Zimt, gemahlen  
Koriander, gemahlen  
Salz  
schwarzer Pfeffer,  
frisch gemahlen
- 1 Pkg.** Strudelteig  
Butter, geschmolzen,  
zum Bestreichen

### FÜR DIE CHAMPAGNER- CREMESUPPE

- 500 g** QimiQ Saucenbasis
- 200 g** Zwiebeln, fein geschnitten
- 10 g** Knoblauch, fein gehackt
- 100 g** Butter
- 125 ml** Weißwein
- 1 Liter** Geflügelfond  
Salz und Pfeffer  
Muskatnuss, gemahlen
- 125 ml** Champagner oder  
trockener Schaumwein

## ZUBEREITUNG

Backofen auf 190 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

### Für den Mohnstrudel:

QimiQ Saucenbasis mit Topfen, Mohn, Zwetschken und Gewürzen gut vermischen und abschmecken.

Strudelteig mit geschmolzener Butter bestreichen und in 10 rechteckige Stücke schneiden. Füllung auf dem unteren Drittel der Rechtecke verteilen, einrollen und nochmals mit geschmolzener Butter bestreichen.

Strudelröllchen im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.

### Für die Champagnercremesuppe:

Zwiebeln und Knoblauch in Butter sautieren, mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Geflügelfond aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

QimiQ Saucenbasis dazugeben, abschmecken und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Suppe mit dem Champagner verfeinern und mit den Mohnstrudeln servieren.





# VARIATION VON DER BARBARIEENTE MIT ROTKRAUTCREME UND SCHWARZER NUSSMAYONNAISE

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**600 g** Barbarieentenbrust  
Salz und Pfeffer  
Pflanzenöl, zum Anbraten

### FÜR DAS ENTENCONFIT

**6** Entenkeulen  
Gänseschmalz, zum Konfieren  
**100 g** Schalotten, fein geschnitten  
Olivenöl  
**60 ml** Sojasauce  
**100 ml** Entenjus  
Koriander, fein gehackt  
Meersalz  
schwarzer Pfeffer,  
frisch gemahlen

### FÜR DIE ROTKRAUTCREME

**250 g** QimiQ Saucenbasis  
**100 g** Zwiebeln, fein geschnitten  
**100 g** Gänseschmalz  
**40 g** Zucker  
**600 g** Rotkraut, in Streifen geschnitten  
**125 ml** Rotwein  
**100 ml** Gemüsebrühe  
**80 g** Brombeermarmelade  
Zimt, gemahlen  
Salz  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### FÜR DIE SCHWARZE NUSSMAYONNAISE

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt  
**180 ml** Rapsöl  
**100 g** schwarze Walnüsse  
**4 cl** Rum  
 $\frac{1}{2}$  Zitrone, Saft davon  
**1 Prise** Salz  
Orangenschale, frisch gerieben



## ZUBEREITUNG

### Für das Entenconfit:

Entenkeulen würzen und in Gänseschmalz im Ofen bei 140 °C ca. 90 Minuten schmoren.  
Auskühlen lassen, das Fleisch vom Knochen lösen und grob hacken.

Schalotten in etwas Gänseschmalz und Olivenöl ansautieren und mit Sojasauce ablöschen.  
Entenjus dazugeben und über das Entenfleisch gießen. Gut vermischen, würzen und abschmecken.

### Für die Rotkrautcreme:

Zwiebel in Gänseschmalz ansautieren, Zucker dazugeben und etwas karamellisieren lassen.  
Rotkraut dazugeben, mit Rotwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Würzen und  
zugedeckt weich dünsten bis kein Saft mehr vorhanden ist.

QimiQ Saucenbasis und die restlichen Zutaten dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren.

### Für die schwarze Nussmayonnaise:

Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.

Entenbrüste würzen, auf der Hautseite langsam knusprig braten, wenden und auf der anderen  
Seite anbraten. Im Ofen bei 140 °C bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen.

Barbarieentenbrüste mit Entenconfit, Rotkrautcreme und schwarzer Nussmayonnaise anrichten  
und servieren.



# GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ MIT PARMESANHAUBE AUF GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**10 Scheiben** Kalbstafelspitz,  
geschmort

### FÜR DIE PARMESANHAUBE

**500 g** QimiQ Saucenbasis

**160 g** Frischkäse

**200 g** Parmesan, gerieben

Salz

schwarzer Pfeffer,  
frisch gemahlen

### FÜR DIE KRÄUTERSEITLINGE

**600 g** Kräuterseitlinge, geschnitten

**100 g** Schalotten, fein geschnitten

Olivenöl, zum Anbraten

**4 cl** Madeirawein

**300 ml** Kalbsfond

**1 Spritzer** Balsamico Essig

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Backofen auf 200-220 °C (Umluft) vorheizen.

### Für die Parmesanhaube:

QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen, abschmecken und auf die Kalbstafelspitzscheiben dressieren.

Im vorgeheizten Backofen oder unter einem Salamander gratinieren.

### Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge und Schalotten in heißem Olivenöl anbraten, mit Madeirawein ablöschen und mit Kalbsfond und Balsamico verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gratinierte Kalbstafelspitzscheiben auf den Kräuterseitlingen anrichten und servieren.





# LUFTIGE GUANAJA BITTERSCHOKOLADE MIT HIMBEER-PAPRIKA-SORBET

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS HIMBEER-PAPRIKA-SORBET

45 g	QimiQ Classic
500 g	Boiron Himbeerpüree
70 g	Gelierzucker
90 g	rote Paprikaschoten, gewürfelt
30 g	Zucker

### FÜR DIE LUFTIGE GUANAJA BITTERSCHOKOLADE

450 g	QimiQ Saucenbasis
80 g	Eigelb
100 g	Eier
80 g	Zucker
1 Prise	Salz
10 ml	Rum
400 g	Valrhona-Guanaja 70 % dunkle Schokolade
300 g	Eiweiß
50 g	Zucker

## ZUBEREITUNG

### Für das Himbeer-Paprika-Sorbet

1/3 vom Himbeerpüree mit dem Gelierzucker kurz aufkochen.

Restliche Zutaten dazugeben und aufmixen.

In einen Pacojetbecher füllen und tiefkühlen.

### Für die Guanaja Bitterschokolade

QimiQ Saucenbasis mit Eigelb, Eier, Zucker, Salz und Rum vermischen und auf 70 °C erhitzen. Vom Herd nehmen.

Dunkle Schokolade dazugeben, rühren bis sie sich aufgelöst hat und mit einem Stabmixer aufmixen.

Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.

In Formen füllen und gut durchkühlen lassen.

Himbeer-Paprika-Sorbet pacossieren und mit der luftigen Guanaja Bitterschokolade servieren.





## REZEPTDATENBANK LINKS

Champagnercremesuppe mit Mohnstrudel

Link: <https://rdb.qimiq.com/de/recipes/4258>

\*\*\*\*\*

Variation von der Barbarieente mit Rotkrautcreme  
und schwarzer Nussmayonnaise

Link: <https://rdb.qimiq.com/de/recipes/4250>

\*\*\*\*\*

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Parmesanhaube  
auf gebratenen Kräuterseitlingen

Link: <https://rdb.qimiq.com/de/recipes/4251>

\*\*\*\*\*

Luftige Guanaja Bitterschokolade  
mit Himbeer-Paprika-Sorbet

Link: <https://rdb.qimiq.com/de/recipes/4259>





## HANS MANDL IM PORTRAIT

Hans Mandl kochte in den besten Häusern Österreichs, Deutschlands und der Schweiz. Sein Name steht für Perfektion, Kreativität und Regionalität. Gemeinsam mit dem Erfinder vom Pacojet, Rudolf F. Haindl, gründete er 1995 die Firma QimiQ® - Ein Sahneprodukt zum Kochen, Backen und Aufschlagen. Rudi Plangger, der Tiroler Feinkostpapst, über Hans Mandl: „Er ist ein Genie am Herd mit begnadetem Gaumen“.

## RAMON MAYER IM PORTRAIT

Ramon Mayer, Haubenkoch und QimiQ Executive Chef ist weit gereist. Seine Stationen reichen vom Küchenchef im 5\*\*\*\*S Hotel Zürserhof in Zürs bis nach London und Los Angeles. Bei QimiQ ist er im Culinary Team zuständig für die Top-Gastronomie und Rezeptentwicklung.

## WUSSTEN SIE?

Alles begann Mitte der 1990er Jahre, als sich Rudolf F. Haindl, der Erfinder und Gründer der Marke Pacojet und der Haubenkoch Hans Mandl begegneten. Beide von Haus aus Tüftler und Genießer, suchten sie nach einer idealen Zutat für den Pacojet, die sich zur schnellen Herstellung von Sorbets, Granitées und als Basisprodukt für Suppen, Saucen und Relishes eignet. Die Zutat sollte keine Transfette enthalten, wie man sie häufig in Margarine und Pflanzencreme findet sowie säure- und alkoholstabil sein. Heraus kam dabei QimiQ, ein natürliches und schnittfestes Sahneprodukt mit nur 15 % Fett. Schnell wurde ihnen klar, dass sich die Anwendung von QimiQ nicht nur auf den Pacojet reduziert, sondern als Zutat für die gesamte Küche eignet. „Für uns ist QimiQ ein fester Bestandteil unserer Zutaten und aus der Küche nicht mehr wegzudenken“, urteilt Rudolf Obauer aus Werfen, Koch des Jahrzehnts und mit 4-Gault-Millau-Hauben höchstdekoriert.