



QimiQ Weihnachtsmenü

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten und ein gesegnetes Jahr 2017!





Zutaten für 10 Stück

Für die Portweincreme

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
 200 ml Olivenöl
 2 Rote Zwiebeln, klein gewürfelt
 2 EL Zucker
 Rosmarin, optional
 250 ml Portwein
 50 g Dijon Senf
 20 ml Weißer Balsamico Essig
 20 ml Zitronensaft
 Salz und Pfeffer

Für die Pralinen

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
 600 g Feta
 200 g Ziegenfrischkäse
 1 Knoblauchzehe
 50 g Mohn, gemahlen
 Zitronensaft
 Salz und Pfeffer
 Mohn, zum Überziehen

Für das Blätterteiggebäck

1 Pkg. Frischer Blätterteig
 Eier, zum Bestreichen

QimiQ Classic Vorteile:

Cremiger Genuss bei weniger Fett

Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

Einfache und schnelle Zubereitung

Ziegenfrischkäse-Mohn-Pralinen auf Portweincreme und Blätterteiggebäck

1. Für die Portweincreme: Zwiebel in der Hälfte vom Olivenöl anschwitzen. Zucker dazugeben und karamellisieren. Rosmarin dazugeben und mit Portwein ablöschen. Bis zur Hälfte reduzieren lassen und vom Herd nehmen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliches Olivenöl langsam einrühren und die Zwiebelmasse und die restlichen Zutaten dazumischen. Auskühlen lassen.
3. Für die Pralinen: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Feta, Ziegenfrischkäse und Mohn dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
4. Aus der Masse gleichgroße Kugeln formen, in Mohn wälzen und gut durchkühlen lassen.
5. Für das Blätterteiggebäck: Blätterteig in 10 gleichgroße Stücke schneiden (ca. 10 x 4 cm) und mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.
6. Ziegenfrischkäse-Mohn-Pralinen mit der Portweincreme und dem Blätterteiggebäck servieren.

Link zum Rezept:

<https://rdb.qimiq.com/de/recipes/3861>



Zutaten für 10 Personen

Für die Suppe

- 750 g QimiQ Saucenbasis
- 60 g Pflanzenöl
- 80 g Butter
- 500 g Blaukraut, grob geschnitten
- 150 g Äpfel, geschält, gewürfelt
- 150 g Knollensellerie, gewürfelt
- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 25 g Kristallzucker
- 250 ml Rotwein
- 1200 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gem.
- 1 Msp. Ingwerpulver
- 2 Msp. Gewürznelken, gemahlen
- 2 Msp. Zimt, gemahlen
- 1 TL Majoran
- 1/2 St. Orange, fein ger. Schale

Für die Topfenknödel

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 400 g Topfen / Quark 20% Fett
- 180 g Weißbrotbrösel
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- Salz
- 1/2 Orange, fein ger. Schale

QimiQ Vorteile:

Alkohol- und säurestabil

Voller Geschmack bei weniger Fett

Flaumige Konsistenz

Winterliche Gewürzsuppe mit Topfenknödeln

1. Für die Suppe: Öl und Butter in einem Topf erhitzen. Blaukraut, Äpfel, Knollensellerie und Zwiebel darin anschwitzen. Zucker dazugeben, karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Zugedeckt ca. 20 Minuten dünsten lassen.
2. QimiQ Saucenbasis, Gemüsebrühe und die Gewürze dazugeben, mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Topfenknödel: QimiQ Saucenbasis mit Topfen glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
4. Masse ca. 20 Minuten rasten lassen, Knödel formen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten kochen.
5. Knödel mit der Suppe servieren

Link zum Rezept:

<https://rdb.qimiq.com/de/recipes/2715>



Zutaten für 10 Portionen

1600 g Lammrücken
Salz und Pfeffer

Für den Mantel

250 g QimiQ Saucenbasis
120 g Parmesan, gerieben
40 g Semmelbrösel
4 Eigelb
40 g Dijon Senf, grob
40 g Kräuterpaste
20 g Toastbrot, ohne Kruste
250 g Frühstücksspeck, in dünne Scheiben geschnitten
Pflanzenöl, zum Anbraten

Für die Polentaschnitte

750 g QimiQ Saucenbasis
750 ml Milch
400 g Polenta
150 g Butter
Salz und Pfeffer
Muskatnuss, gemahlen
180 g Parmesan, gerieben
5 Eier
Pflanzenöl

QimiQ Vorteile:

Cremiger Genuss bei weniger Fett

Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

Einfache und schnelle Zubereitung

Lammrücken im cremigen Kräuter-Brotmantel

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Polentaschnitte: Milch mit QimiQ Saucenbasis, Salz, Pfeffer, Muskat und Butter aufkochen. Polenta einrühren und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Etwas auskühlen lassen.
3. Eier und Parmesan zügig unterrühren, auf ein befettetes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Für den Mantel: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen (außer Toastbrot und Speck).
5. Den parierten Lammrücken würzen, auf beiden Seiten kurz anbraten und auskühlen lassen.
6. Das Toastbrot etwas plattieren.
7. Die Speckscheiben auf eine Alufolie legen, das Toastbrot darauf legen und die Kräutercreme darauf streichen. Den Lammrücken darauf legen und mit der Alufolie einrollen.
8. Den Lammrücken im Ofen bei 180 °C auf 56 °C Kerntemperatur braten, aus der Folie nehmen und etwas rasten lassen.
9. Polenta in Schnitten schneiden und in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig anbraten.
10. Den Lammrücken aufschneiden und mit Polentaschnitte und Gemüsebeilage servieren.

Link zum Rezept:

<https://rdb.qimiq.com/de/recipes/3376>



Zutaten für 10 Personen

Für das Bratapfelpüree

500 g	Äpfel, entkernt, geviertelt
100 g	Zucker
80 g	Butter, in Stücke geschnitten
80 g	Haselnüsse
	Zimt
60 g	Rosinen
1/2	Zitrone, Saft davon
4 cl	Rum

Für das Bratapfelmousse

300 g	QimiQ Whip, gekühlt
80 ml	Milch

Für den Bratapfelespuma

200 g	QimiQ Classic, ungekühlt
4 cl	Calvados
60 g	Zucker
120 g	Mascarpone
80 ml	Milch

Für die gebackenen Apfelröllchen

250 g	QimiQ Saucenbasis
200 g	Frischkäse
500 g	Äpfel, geschält, gerieben
40 g	Rosinen
2	Eier
50 g	Zucker
120 g	Haselnüsse, gerieben
100 g	Weißbrotbrösel
	Zitronen, Saft davon
	Zimt
	Gewürznelken, gemahlen
2 cl	Rum
1 Pkg.	frisch gezogener Strudelteig
	Eier, zum Bestreichen

Pflanzenöl, zum Herausbacken

Bratapfelvariation

1. Für das Bratapfelpüree: Äpfel mit den restlichen Zutaten in ein tiefes Behältnis geben und gut vermischen. Eine Alufolie darüber geben und im Backofen bei 160 °C ca. 30 Minuten weich schmoren. Apfel-Mischung anschließend pürieren und auskühlen lassen.

2. Für das Bratapfelmousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Milch und die Hälfte des kalten Bratapfelpürees dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

3. Für den Bratapfelespuma: Ungekühltes QimiQ Classic mit dem restlichen Bratapfelpüree und den restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben und glatt mixen. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln. Mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.

4. Für die gebackenen Apfelröllchen: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Strudelteig ausbreiten und in gleichgroße Quadrate schneiden (ca. 7 x 7 cm). Die Fülle jeweils auf den Rand dressieren und die Quadrate wie einen Strudel einschlagen. Mit Ei bestreichen und in heißem Öl goldbraun herausbacken.

5. Apfelröllchen mit dem Bratapfelmousse und dem Bratapfelespuma anrichten, nach Belieben dekorieren und servieren.

Link zum Rezept:

<https://rdb.qimiq.com/de/recipes/3862>

QimiQ Classic Vorteile

Einfache und schnelle Zubereitung
Längere Präsentationszeit

QimiQ Saucenbasis Vorteile

Teig bleibt länger knusprig

QimiQ Whip Vorteile

1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
Cremiger Genuss bei weniger Fett

Mehr Rezepte finden Sie unter

www.QimiQ.com