



QimiQ Weihnachtsmenü

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten und ein gesegnetes Jahr 2017!





Zutaten für 10 Stück

- 1 Pkg. Frischer Blätterteig
- 1 Ei, zum Bestreichen
- Für das Kalbslebermousse**
- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g QimiQ Whip, gekühlt
- 500 g Kalbsleber
- 100 g Schalotten, gewürfelt
- 150 g Butter
- 80 ml Portwein
- 40 ml Cognac
- 125 ml Schlagobers 36% Fett
- Salz und Pfeffer
- Für die Calvadosäpfel**
- 500 g Äpfel, geschält, gewürfelt
- 80 g Butter
- 80 g Zucker
- Vanillezucker
- 125 ml Calvados
- Pfeffer schwarz

QimiQ Classic Vorteile:

Cremiger Genuss bei weniger Fett
Längere Präsentationszeit

QimiQ Whip Vorteile

Einfache und schnelle Zubereitung
1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3
Liter Sahne

Schaumrolle von der Kalbsleber mit Calvadosäpfeln

1. Für das Kalbslebermousse: Kalbsleber zuputzen und mit den Schalotten in Butter leicht anbraten. Mit Portwein und Cognac ablöschen, etwas reduzieren lassen und anschließend auskühlen lassen.
2. QimiQ Classic dazugeben und mit einem Stabmixer glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Schlagobers und Kalbslebermasse dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Den Blätterteig in 10 gleichgroße Bahnen schneiden und um befettete Formen rollen. Mit Ei bestreichen und mit Salzflöcken bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 13 Minuten backen.
5. Blätterteigrollen auskühlen lassen und anschließend mit dem Kalbslebermousse füllen.
6. Für die Calvadosäpfel: Apfelwürfel in Butter leicht anschwitzen, Zucker dazugeben und karamellisieren. Mit Calvados ablöschen und mit schwarzem Pfeffer würzen.
7. Kalbsleberschaumrollen mit den Calvadosäpfeln servieren.

Link zum Rezept:

<https://rdb.qimiq.com/de/recipes/3865>



Zutaten für 10 Personen

Für das Selleriepüree

250 g QimiQ Saucenbasis
500 g Knollensellerie, geschält, gewürfelt
125 ml Weißwein
1/2 Zitrone, Saft davon
100 g Butter
Salz und Pfeffer

Für den Nudelteig

500 g Mehl
4 Eier

2 EL Olivenöl

Für den Gin-Espuma

200 g QimiQ Saucenbasis
100 g Mascarpone
100 ml Gin
Salz und Pfeffer

QimiQ Saucenbasis Vorteile:

Sämige Konsistenz im Handumdrehen

Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust

Cremiger Genuss bei weniger Fett

Sellerieravioli mit Gin-Espuma

1. Für das Selleriepüree: Sellerie in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und langsam garen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und QimiQ Saucenbasis dazugeben. Mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Für den Nudelteig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen. Nudelteig anschließend in dünne Bahnen ausrollen, einen Teil vom Selleriepüree darauf verteilen, den Teig zusammenklappen und Ravioli ausstechen.
3. Für den Gin-Espuma: 200 g Selleriepüree mit QimiQ Saucenbasis und Mascarpone aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung erwärmen und in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln.
4. Die Ravioli in gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, herausnehmen und in Butter schwenken. Ravioli mit dem Gin-Espuma anrichten, mit schwarzen Nüssen garnieren und servieren.

Link zum Rezept:

<https://rdb.qimiq.com/de/recipes/3860>



Zutaten für 10 Portionen

10 Seesaiblingsfilets à 180 g

Für das Rote Rüben-Coulis

250 g QimiQ Saucenbasis
 200 g Rote Rüben, gekocht
 Salz und Pfeffer
 1 Knoblauchzehe
 1 Msp. Kümmel, gemahlen

Für die Koriander-Mayonnaise

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
 120 ml Sonnenblumenöl
 1 TL Estragonsenf
 Salz und Pfeffer
 20 g Koriander, gehackt
 1/2 Orange, Saft und fein
 ger. Schale
 1 Spr. Essig

Für das Orangen-Fenchel-Gemüse

800 g Fenchel
 4 Orangen, in Filets
 geschnitten
 Olivenöl, zum Anbraten

Seesaibling auf Orangen-Fenchel-Gemüse, roten Rüben-Coulis und Koriander Mayonnaise

1. Für das rote Rüben-Coulis: Rote Rüben mit den restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben, mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für das Orangen-Fenchel-Gemüse: Fenchel dünn blättrig schneiden und in Olivenöl leicht anbraten. Mit den Gewürzen abschmecken und die Orangenfilets dazumischen.
3. Für die Koriander-Mayonnaise: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sonnenblumenöl langsam einrühren und die restlichen Zutaten dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die entgräteten Saiblingsfilets braten und mit dem Orangen-Fenchel-Gemüse, rote Rüben-Coulis und Koriander-Mayonnaise anrichten und servieren.

Link zum Rezept:

<https://rdb.qimiq.com/de/recipes/3863>

QimiQ Classic Vorteile:

Cremiger Genuss bei
 weniger Fett
 Emulgiert mit Öl

QimiQ Saucenbasis Vorteile

Längere Präsentationszeit
 Einfache und schnelle Zubereitung



Zutaten für 10 Personen

Für das Orangen-Blaukraut

100 g Zwiebeln
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 1 kg Blaukraut, julienne
 500 ml Orangensaft
 400 ml Rotwein
 100 g Preiselbeermarmelade
 Zimt
 Kümmel
 Zucker
 Salz und Pfeffer

Für die Topfenpalatschinken

250 g QimiQ Sauenbasis
 10 Palatschinken
 250 g Topfen
 100 g Bergkäse 45% Fett, gerieben
 1 Ei
 Muskatnuss, gemahlen
 Salz und Pfeffer

Für die Entenbrust

2 kg Entenbrust
 Salz und Pfeffer
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 Rosmarin

Gebratene Entenbrust mit gebackenen Topfenpalatschinken und Orangen-Blaukraut

1. Für das Orangen-Blaukraut: Zwiebel in Öl anschwitzen, Blaukraut dazugeben und kurz anbraten. Orangensaft, Rotwein, Marmelade und Gewürze dazugeben und zugedeckt weich schmoren.
2. Für die Topfenpalatschinken: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen und abschmecken. Die Palatschinken rund austechen und mit der Topfenfüllung in Timbalformen schichten. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 40 Minuten backen.
3. Die Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite langsam rosa braten. Aus der Pfanne nehmen, etwas rasten lassen und aufschneiden. Mit dem Orangen-Blaukraut und den Topfenpalatschinken anrichten und servieren.

Link zum Rezept:

<https://rdb.qimiq.com/de/recipes/3864>

QimiQ Saucenbasis Vorteile

Längere Präsentationszeit

Cremiger Genuss bei weniger Fett

Einfache und schnelle Zubereitung



Zutaten für 10 Personen

Für das Parfait

300 g QimiQ Whip, gekühlt
 3 Eier
 2 Eigelb
 180 g Zucker
 250 g Zwetschken, entkernt,
 püriert
 2 Msp. Zimt

Für die Tartelettes

250 g QimiQ Whip, gekühlt
 100 ml Milch
 60 g Zucker
 100 g Butter
 100 g Mascarpone
 100 g Marzipan
 3 Eier
 10 Mürbteig-Schälchen

Für den Zwetschkenröster

400 g Zwetschken, entkernt,
 halbiert
 100 g Zucker
 Zimt

QimiQ Whip Vorteile:

Cremiger Genuss bei
 weniger Fett

Unterstreicht den Eigenge-
 schmack der Zutaten

1 kg QimiQ Whip ersetzt bis
 zu 3 Liter Sahne

Variation von der Zwetschke

1. Für das Parfait: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Masse in Formen füllen und tiefkühlen.

2. Für die Tartelettes: QimiQ Whip mit Milch, Zucker, Butter, Mascarpone und Marzipan aufkochen. Eier dazugeben und zur Rose abziehen. Etwas auskühlen lassen und die Mürbteigschälchen damit füllen. Restliche Masse mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

3. Für den Zwetschkenröster: Zwetschkenhälften auf ein Blech geben, mit Zucker bestreuen und im Backofen bei 170 °C ca. 15 Minuten weich schmoren. Auskühlen lassen.

4. Die restliche Marzipanmasse bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Etwas Zwetschkenröster auf den Mürbteigschälchen verteilen und die aufgeschlagene Marzipanmasse darauf dressieren. Gut durchkühlen lassen.

5. Mürbteigschälchen mit dem restlichen Zwetschkenröster und dem Parfait anrichten, nach Belieben garnieren und servieren.

Link zum Rezept:

<https://rdb.qimiq.com/de/recipes/3866>

Mehr Rezepte finden Sie unter

www.QimiQ.com