

Qiminäise mit Variationen



Zutaten Grundrezept

250 g Qimiq
Senf
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
Worchestersauce
125 g Öl

Variationen

Chili-Ajvar-Qiminäise:

1 kleine Chilischote und 1-2 EL Ajvar

Kräuterqiminäise:

50 g gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon, Dill usw.)

Remoulade:

1 kl. Schalotte,
1 Sardelle,
1 Cornichon,
1 TL Kapern
1 gehäufte EL Petersilie

Zubereitung

Qimiq 20 Sek. auf Stufe 5 glatt rühren.

Senf, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und event. Worchestersauce in den Mixtopf geben, Messbecher aufsetzen, Öl auf den Mixtopfdeckel gießen und 1 Min. auf Stufe 4 cremig rühren.

Variationen

Chili-Ajvar-Qiminäise

Chilischote und Ajvar 10 Sek. auf Stufe 4 einrühren.

Kräuterqiminäise

gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon, Dill usw.) fein hacken und 10 Sek. auf Stufe 5 unter Qiminäise rühren.

Remoulade:

Schalotte, 1 Sardelle, 1 Cornichon, 1 TL Kapern und 1 gehäufte EL Petersilie fein hacken und 10 Sek. auf Stufe 5 unter Qiminäise rühren.