



Emmi Schweiz AG
Landenbergstrasse 1
CH-6002 Luzern

Telefon 0080 0090 00100
service@emmi.com

Weitere Rezepte finden Sie unter
www.qimiq.ch



10 Rezepte
für QimiQ
Servier-Ringe



Rahm-Basis
für die vielseitige Küche

Produkt- Informationen

QimiQ – für die schnelle,frische und vielseitige Küche:

QimiQ vereinfacht die Arbeitsprozesse in der Küche und ist äusserst einfach in der Handhabung.

Mit QimiQ erübrigt sich das mühsame Auflösen von Gelatineblättern, es verkürzt die Zubereitungszeit, vermindert Flüssigkeitsaustritt, unschöne Hautbildung oder Verfärbungen.

Für die einfache Verarbeitung wird QimiQ bei Zimertemperatur verwendet. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 bis 4 Tagen aufbrauchen.

QimiQ finden Sie im ungekühlten Bereich bei den UHT-Produkten (z. B. Kaffeerahm).

QimiQ ist lange haltbar und wird im Vorratschrank aufbewahrt.



QimiQ Vorteile auf einen Blick

- Ersetzt die Anwendung von Gelatine, Ei und Rahm teilweise oder ganz.
- Kein Ausflocken oder Gerinnen
- Ohne Konservierungsstoffe
- Eignet sich hervorragend zur Bevorratung
- Rahmprodukt mit nur 15 % Fett



Auf www.qimiq.ch finden Sie viele tolle Rezepte.
facebook.com/QimiQSchweiz

1

QimiQ bei Zimmertemperatur verarbeiten.



2

Ganze Packung aufschneiden oder so viel wie nötig abschneiden.



3

Rest verschliessen und in den Kühlschrank stellen. Innert 4 Tagen aufbrauchen.



4

QimiQ in eine Schüssel geben.



5

Ungekühltes QimiQ mit Schneebeesen oder Mixer glatt rühren.



6

Zutaten begeben, abschmecken und falls notwendig kühlen.



Forellentatar

auf Meerrettich-Mousse

FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

- 125 g QimiQ, ungekühlt
- 1 EL Meerrettich, gerieben (frisch oder aus dem Glas)
- 1 dl Rahm, steif geschlagen
Salz & Pfeffer
- 500 g Forelle, geräuchert
- 1 Schalotte
- 2 EL Dill, fein gehackt
- 1 Limette, abgeriebene Schale & Saft
- 1 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

QimiQ glatt rühren. Meerrettich dazumischen und Rahm unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Meerrettich-QimiQ-Masse auf die Servier-Ringe verteilen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Geräucherte Forellen in feine Würfel schneiden. Schalotte rüsten und fein hacken. Dill, Limette und Olivenöl dazu mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Vor dem Servieren das Forellentatar auf das Meerrettich-Mousse in die Servier-Ringen verteilen. Mit einem dünnen Messer den Rand lösen und auf die Teller anrichten.

Nährwert pro Portion: 226 kcal, Kohlenhydrate 4g, Eiweiss 18g, Fett 15g



Mediterrane Tortilla

auf Auberginen

FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

- ½ Aubergine, Ø 9 cm
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 125 g QimiQ, ungekühlt
- 8 Eier
- 100 g Oliven, entsteint
- 100 g Tomaten, getrocknet
- 100 g Datteltomaten
- 10 Blätter Basilikum
- 1 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Aubergine waagrecht in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und Auberginenringe auf mittlerer Hitze beidseitig je 3 Minuten braten.

Auberginen mit den Servier-Ringen austechen und zusammen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Auberginenresten in feine Würfel schneiden.

QimiQ glatt rühren. Eier verquirlen und mit der QimiQ-Masse mischen. Oliven und getrocknete Tomaten in feine Würfel schneiden und zusammen mit den Auberginenwürfeln unter die QimiQ-Ei-Masse geben, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die sechs Ringe verteilen. Im auf 185 °C Umluft vorgeheizten Ofen während 10 Minuten stocken lassen. Danach Ofen ausschalten und weitere 5 Minuten nachziehen lassen.

Datteltomaten vierteln und mit dem gehacktem Basilikum, Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Über die noch warme QimiQ-Tortilla geben.

Nährwert pro Portion: 311 kcal, Kohlenhydrate 6g, Eiweiss 12g, Fett 26g



Club-Burger

mit 2 Saucen

FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

- 12 Toastbrot
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Koriander, fein gehackt
- 300 g Rindshackfleisch
- 1 TL Dijon-Senf
- 2 TL Maizena
- 1 EL Rapsöl
- 6 Eier, 45 g (klein)
- 1 Tomate
- 6 Essiggurken
- 100 g Eisbergsalat
- Salz & Pfeffer

QimiQ Cocktail- & Kräutersauce

- 125 g QimiQ, ungekühlt
- 250 g Magerquark
- 2 EL Ketchup
- 1 TL Cognac
- 1 TL Schnittlauch, gehackt
- 1 TL Petersilie, gehackt
- ½ TL Estragon, gehackt

ZUBEREITUNG

Zwölf Toastbrotrondellen mit Servier-Ring ausstechen, im auf 200 °C vorgeheizten Ofen ca. 2 Minuten toasten.

Zwiebel, Koriander, Hackfleisch, Senf und Maizena vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in sechs eingefettete Dessert-Ringe füllen, gut andrücken und in der Bratpfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten ca. 4 Minuten braten.

Eier in den Servier-Ringen zu Spiegeleiern braten. Tomate und Essiggurken in feine Scheiben schneiden.

Für die Saucen QimiQ glatt rühren und mit Magerquark mischen. Die Hälfte mit Ketchup und Cognac mischen, die andere Hälfte mit gehackten Kräutern.

Auf 6 Toastbrotrondellen Cocktailsauce, Hamburger, Tomatenscheiben, Salat und Essiggurken geben, mit der Kräutersauce abschliessen. Toastbrotdeckel darauf geben. Spiegelei mit einem Holzspieß fixieren.

Nährwert pro Portion: 447 kcal, Kohlenhydrate 37 g, Eiweiss 27 g, Fett 20 g



Spinat-Pitta

im knusprigen Filoteig

FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 Kartoffel, gross
(mehlig kochend)
- 1 Schalotte
- 2 EL Rapsöl
- 60 g Pinienkerne
- 500 g Blattspinat, tiefgekühlt
(aufgetaut)
- 1 TL Maizena
- 250 g QimiQ
- Salz & Pfeffer
- 12 Blätter Filoteig (Jufka-Teig)
- 3 EL Rapsöl

ZUBEREITUNG

Kartoffel rüsten und in 12 feine Scheiben schneiden. Blattspinat auftauen und sehr gut ausdrücken. Schalotte fein hacken und mit Pinienkernen im Rapsöl 3 Minuten andünsten. Blattspinat begeben, mit Maizena bestäuben und weitere 2 Minuten dünsten. QimiQ zum Blattspinat geben und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.

Filoteigblätter voneinander trennen und mit Rapsöl einstreichen. Je zwei Blätter aufeinander in sechs eingefettete Servier-Ringe einlegen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit einer Kartoffelscheiben belegen und die halbe Spinat-QimiQ-Masse in die Formen verteilen, weitere Kartoffelscheibe hineingeben und mit der restlichen Spinatmasse auffüllen. Mit überstehendem Filoteig verschliessen.

Spinat-Pitta im auf 210 °C vorgeheizten Ofen während 20 Minuten backen, leicht auskühlen lassen, vom Servier-Ring lösen und lauwarm geniessen.

Nährwert pro Portion: 571 kcal, Kohlenhydrate 60 g, Eiweiss 15 g, Fett 29 g



Kürbismousse

mit Pilzen und Speck

FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

- 100 g Mehl
- 100 g Butter
- Salz & Pfeffer
- 300 g Kürbis, gerüstet,
in Würfel geschnitten
- 5 dl Vollrahm, steif geschlagen
- Salz & Pfeffer
- 500 g QimiQ, ungekühlt
- 200 g Speckwürfel
- 200 g Champignons, klein
- 2 EL frischer Thymian,
fein gehackt
- 2 EL Aceto Balsamico

ZUBEREITUNG

Mehl und Butter mit den Fingern zu Streusel reiben, mit Salz und Pfeffer würzen. Servier-Ringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Streuselmasse darin verteilen und im auf 200°C vorgeheiztem Ofen 15 Minuten backen und auskühlen lassen.

Kürbis weich dämpfen, pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen.

QimiQ glatt rühren. Kürbispüree und Rahm unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In die Servier-Ringe auf den Streuselboden verteilen und mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Champignons vierteln und mit Speckwürfel heiss anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit gehacktem Thymian verfeinern und mit Aceto Balsamico ablöschen. Ausgekühlt über das ausgelöste und angerichtete Kürbismousse geben.

Tipp: Das Mousse wie auch die mit Aceto Balsamico abgelöschten Pilz- und Speckwürfel können am Vortag vorbereitet werden.



Exotischer Cheesecake

Mango-Kokosnuss

FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

- 2 Eiweiss
- 70 g Zucker
- 50 g Haselnüsse, gemahlen
- 250 g QimiQ, ungekühlt
- 300 g Frischkäse
- 100 g Zucker
- 100 g Kokosmilch
- 2 Mango, in kleine Würfel geschnitten

ZUBEREITUNG

Für die Japonais-Böden Eiweiss steif schlagen, Zucker nach und nach begeben und weiterschlagen bis die Masse glänzt. Gemahlene Haselnüsse darunterziehen und die Masse in einen Spritzsack füllen. Mit einem Servier-Ringe Kreise auf ein Backpapier zeichnen und die Eiweiss-Masse darauf spritzen (am besten geht dies, wenn man die Masse schneckenförmig von innen nach aussen verteilt). Im auf 120°C vorgeheizten Ofen 1 Stunde trocknen lassen, nach dem Auskühlen vom Backpapier lösen.

QimiQ glatt rühren und mit Frischkäse, Zucker und Kokosmilch gut mischen.

Die Servier-Ringe auf die Japonaisböden stellen, Mangowürfel darauf verteilen und mit der QimiQ-Kokosmasse auffüllen. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren mit einem Messer leicht anlösen, auf Teller anrichten und mit frischer Pfefferminze und Mango garnieren.

Nährwert pro Portion: 464 kcal, Kohlenhydrate 44g, Eiweiss 8g, Fett 27g



Streuselkuchen

Bratapfel

FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 Mürbteig, süss (rund, 32 cm)
- 3 Äpfel (z. B. Summerred, Gravensteiner, Gala)
- 1 EL Butter
- 1 EL Calvados
- 2 EL Rosinen
- ¼ TL Zimt, gemahlen
- 2 EL Zucker
- 125 g QimiQ

Für die Streusel

- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 100 g Butter, weich

ZUBEREITUNG

6 Rondellen mit dem Servier-Ring ausstechen. Auswallen, sodass die Rondellen einen Durchmesser von ca. 12 cm bekommen. In die Servier-Ringe geben und am Rand gut andrücken.

Äpfel rüsten und in feine Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erwärmen und die Äpfel 2 Minuten andünsten. Mit Calvados, Rosinen, Zimt und Zucker leicht einkochen lassen.

QimiQ zu den Äpfeln geben und weitere 2 Minuten einkochen. Masse auskühlen lassen und bis zum Mürbteigrand in die Küchlein einfüllen.

Zucker, Mehl und Butter mit den Fingern in einer Schüssel zu Streusel reiben und über die Küchlein geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 30 Minuten goldbraun backen, auf einem Gitter auskühlen lassen und vorsichtig vom Servier-Ring lösen.

Tipp: Mit einer Kugel Vanilleglace servieren.



Kirschen-Eisbombe

mit Amaretti

FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

9 Amaretti, gross, weich
250 g QimiQ, ungekühlt
2 dl Vollrahm, steif geschlagen
80 g Zucker
300 g Kirschen, entsteint
3 EL Amaretto

ZUBEREITUNG

Servier-Ringe auf eine Platte geben, leicht gebrochene Amaretti als Boden darin verteilen und andrücken.

Kirschen fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

QimiQ glatt rühren. Vollrahm und Zucker darunter ziehen. 2/3 der Masse mit Kirschpüree mischen und auf die sechs Servier-Ringe verteilen, glattstreichen und im Tiefkühler 30 Minuten anziehen lassen. Restliche QimiQ-Masse mit Amaretto mischen und auf die Kirschenschicht geben. Über Nacht tiefkühlen.

Vor dem Servieren leicht antauen lassen, mit einem Messer anlösen und auf Teller anrichten. Mit frischen Früchten garnieren.

Nährwert pro Portion: 472 kcal, Kohlenhydrate 43g, Eiweiss 6g, Fett 24g



Cremeschnitten

Vanille

FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

- 2 Blätterteig,
(rechteckig, 25x42 cm)
- 500 g QimiQ, ungekühlt
- 150 g Zucker
- 2 Vanilleschoten,
ausgekratztes Mark
- 2,5 dl Rahm, steif geschlagen

Für den Zuckerguss

- 80 g Puderzucker
- 1 EL Wasser

ZUBEREITUNG

Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit einer Gabel gut einstechen. Im auf 210 °C vorgeheizten Ofen 5 Minuten backen. Nochmals mit der Gabel einstechen und weitere 5 Minuten backen.

QimiQ glatt rühren. Zucker und Vanillemark gut untermischen. Rahm vorsichtig unterheben.

Blätterteig mit den Servier-Ringen austechen (3 Stück pro Cremeschnitte). Zuerst einen Blätterteigboden in den Servier-Ring geben, dann eine Schicht Creme darüber verteilen. Nochmals einen Boden und eine Schicht Creme einfüllen und mit einem Blätterteigboden abschliessen.

Mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Puderzucker mit Wasser verrühren bis eine glatte Masse entsteht. Die Cremeschnitten aus den Servier-Ringen lösen, anrichten und mit der Zuckerglasur bepinseln.

Nährwert pro Portion: 655 kcal, Kohlenhydrate 63g, Eiweiss 8g, Fett 41g



Tiramisù

Holunderblüten

FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

- 36 Löffelbiskuits
- 2 dl Holunderblütensirup, angemacht (Wasser mit 4 cl Sirup)
- 250 g QimiQ, ungekühlt
- 0,5 dl Holunderblütensirup
- 20 g Zucker
- 50 g Mascarpone
- 1 dl Vollrahm, steif geschlagen

ZUBEREITUNG

Sechs Dessertringe auf eine Platte stellen. Löffelbiskuits auf die Grösse der Dessertringe brechen. Angemachter Sirup in einen Suppenteller geben und Löffelbiskuits mit Sirup beträufeln und flach in die Dessertringe legen.

QimiQ glatt rühren und mit Holunderblütensirup, Zucker und Mascarpone mischen. Rahm unterheben. Die Hälfte der Holunderblüten-QimiQ-Masse über die Löffelbiskuits verteilen. Mit den restlich getränkten Löffelbiskuits bedecken und restliche Holunderblüten-QimiQ-Masse darüber verteilen und mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren mit einem Messer leicht anlösen, auf Teller anrichten.

Tipp: Wenn Sie Himbeeren mögen, können Sie 100 g frische Himbeeren unter die QimiQ-Masse mischen.

Nährwert pro Portion: 412 kcal, Kohlenhydrate 55g, Eiweiss 7g, Fett 18g





Zitronisü
aus QimiQ Kochbuch Nr. 6

Bestellkarte



QimiQ Kochbuch
Nr. 2

☐ Stück



QimiQ Kochbuch
Nr. 3

☐ Stück



QimiQ Kochbuch
Nr. 4

☐ Stück



QimiQ Kochbuch
Nr. 6

☐ Stück

Preis je CHF 14.90 exkl. Versandkosten

Name Vorname

Strasse PLZ, Ort

Telefon E-Mail

Datum Unterschrift

Bitte
frankieren

**Emmi Shop
c/o Markus Flühmann AG
Industrie Nord 9
5634 Merenschwand**

Einladung zur QimiQ Kochshow



Holen Sie sich Ihre eigene Kochshow ins Vereinslokal oder ins Klubhaus.

Sie planen einen Vereinsabend und suchen nach einem besonderen Anlass? Eine Präsentation, die auflockert, amüsiert, anregt und vor allem überraschend ist?

Unsere Beraterin zeigt die einfache Anwendung für pikante Vorspeisen und verführerische Süssspeisen, alles auf Basis von Emmi QimiQ. Darüber hinaus gibt sie den Teilnehmenden nützliche Tipps und verrät Tricks, wie mit QimiQ das tägliche Kochen einfacher und interessanter wird.

Und das Beste an dieser Vorführung ist, dass gleichzeitig für das leibliche Wohl der ganzen Gruppe gesorgt wird. Alle zubereiteten Gerichte werden zur Verkostung angeboten. Für eine gelungene Vorführung stellen Sie eine Lokalität inklusive Kocheinrichtung zur Verfügung, die mit Tischen und Stühlen entsprechend der Teilnehmerzahl eingerichtet ist.

So funktioniert's ...

Unkosten-Beitrag von nur CHF 10.– pro Person ab einer Gruppe von 20 Personen enthält folgende Leistungen:

- Kochdemonstration mit Degustation (Dauer ca. 2 Stunden)
- 1 QimiQ Muster für alle Teilnehmenden
- Abgabe von Rezepten



Buchen Sie jetzt Ihre Veranstaltung:
service@emmi.com oder Tel. 0080 0090 00100
www.qimiq.ch