QimiQ
DIE ERSTE SAHNE BASIS

Wohlfühlrezepte

~ für kalte Tage! ~



AMA GÜTESIEGEL
10015001



QimiQ

Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

BIS ZU 58% WENIGER FETT

SCHNELL & EINFACH

100% GELINGSICHER

AUS ECHTER HEIMISCHER SAHNE

Die besten Rohstoffe und ein hohes Qualitätsbewusstsein sind die Grundlage für QimiQ, die weltweit einzigartige Sahne-Basis. Für die Herstellung der hochwertigen QimiQ Produkte wird ausschließlich frische Milch in höchster Qualität verwendet.

Das Salzburger Land ist geprägt von einer einzigartigen Naturlandschaft. Engagierte Bäuerinnen und Bauern sorgen für eine nachhaltige Bewirtschaftung der Almen und Wiesen. So kommen die Kühe in den Genuss von saftigen Wiesengräsern und würzigen Almkräutern. Diese Kühe liefern die frische Milch, die in unsere QimiQ Produkte fließt. Die Leidenschaft fürs Kochen und Backen, die jahrelange Erfahrung eines Familienunternehmens und die herausragende Qualität – das alles macht den Erfolg von QimiQ aus.

Viel Spaß beim Nachkochen und höchsten Genuss wünscht Ihnen

Ihr QimiQ Team

Was ist QimiQ®?

1 QimiQ ist die erste natürliche Sahne-Basis mit nur 15 % Fett.

2 Es besteht zu 99 % aus heimischer Milch und 1 % Rindergelatine.

3 Es kann für die kalte Küche (z. B. Panna Cotta),

4 … für die warme Küche (z. B. Suppe),

5 … für die süße Küche (z. B. Kuchen),

6 … und pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.

7 Mit QimiQ gelingt es immer!







Inhalt

2 Beste Rohstoffe
3 Was ist QimiQ?

5 QimiQ Classic
6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
7 Thunfischsandwich
8 Sauce Tartare mit gebackenen Champignons
9 Birnen-Panna Cotta
10 Crème brûlée
11 Gebackene Apfelradln mit Vanillesauce

12 QimiQ Saucenbasis
13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
14 Kürbiscremesuppe
15 Blitzlasagne
16 Mac 'n' Cheese
17 Sachertorte
18 Apfel-Nuss-Kuchen

QimiQ CLASSIC



Für die süße & pikante Küche



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

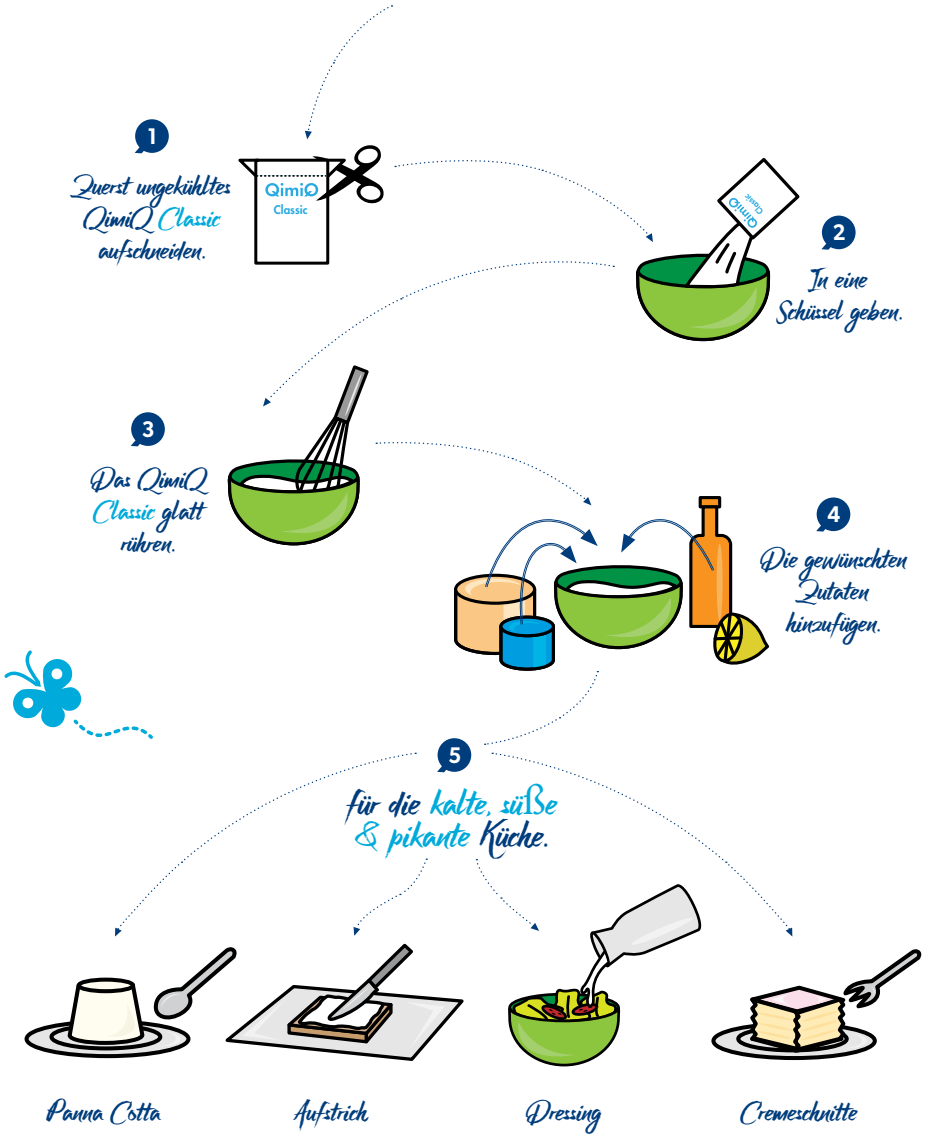
Einfach, gelingsicher und weltweit einzigartig. QimiQ Classic eignet sich perfekt für die kalte süße und pikante Küche. Mit dem natürlichen Sahneprodukt gelingen Dressings, Dips, Terrinen, schnittfeste Desserts oder Tortenfüllungen garantiert. QimiQ Classic besteht aus 99 % österreichischer Sahne (15 % Fett) und 1 % hochwertiger Speisegelatine.

Vorteile

- Ersetzt Gelatine
- Ersetzt Sahne, Fett und Ei
- Perfekte Konsistenz im Handumdrehen
- Unkompliziert und gelingsicher
- Voller Geschmack bei nur 15 % Fett
- Schnelle und einfache Zubereitung
- Glutenfrei



Wie verwende ich QimiQ CLASSIC



THUNFISCHSANDWICH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Baguette, halbiert
Salatblätter
Kirschtomaten, geviertelt
Radieschen, blättrig geschnitten

FÜR DEN THUNFISCHAUFSTRICH

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
180 g	Thunfisch Konserve in Öl
1	rote Paprikaschote, gewürfelt
1 Pkg.	Frischkäse (175 g)
1 EL	Petersilie, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
½	Zitrone, Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und das Öl vom Thunfisch langsam einrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.
3. Eine Hälfte des Baguettes mit Salatblättern, Kirschtomaten und Radieschen belegen und den Thunfischaufstrich darauf verteilen. Zweite Hälfte des Baguettes daraufgeben und servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Keine Mayonnaise notwendig
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Statt Zitrone kann auch Limette verwendet werden.





QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Eier notwendig

25 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Mit frischen Kräutern garnieren.

SAUCE TARTARE MIT GEBACKENEN Cchampignons

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE QIMINAISE

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
60 ml	Sonnenblumenöl
1 TL	Estragonsenf
½	Zitrone, Saft davon
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE TARTARE

50 g	Essiggurken, fein gehackt
10 g	Kapern, fein gehackt
10 g	Petersilie, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE GEBACKENEN CHAMPIGNONS

1 kg	Champignons
	Salz und Pfeffer
½	Zitrone, Saft davon
100 g	Mehl
2	Eier
150 g	Semmelbrösel
	Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. Für die Qiminaise: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam unterrühren. Senf und Zitronensaft dazugeben, würzen und so lange glatt rühren bis die Qiminaise cremig ist.
2. Für die Sauce Tartare: Restliche Zutaten zur Qiminaise mischen. Abschmecken.
3. Für die gebackenen Champignons: Champignons putzen, würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Mehl, Eier und Semmelbrösel panieren und in Öl herausbacken.
4. Die gebackenen Champignons mit der Sauce Tartare servieren.



SÜSS

BIRNEN-PANNA COTTA

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kann ohne Kochen zubereitet werden

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
125 g	Birne Konserve, abgetropft, püriert
40 g	Zucker
1	Vanilleschote, Mark davon
½	Zitrone, Saft davon
1 Prise	Zimt
	Früchte, zum Dekorieren



ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Masse in Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht





QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, vermindert Verfärbungen und Hautbildung
- Einfache und schnelle Zubereitung

CRÈME BRÛLÉE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
250 ml	Schlagobers 36 % Fett
4	Eigelb
60 g	Zucker
	Zucker, zum Karamellisieren

10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
3. Schlagobers, Eigelb und Zucker dazumischen. Masse in feuerfeste Förmchen füllen.
4. Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen und so viel heißes Wasser in das Blech gießen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen.
5. Crème im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten stocken lassen.
6. Crème brûlée auskühlen lassen, mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.

GEBACKENE APFELRADLN MIT VANILLESAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE GEBACKENEN APFELRADLN

250 g	QimiQ Saucenbasis
1 EL	Mehl, glatt
1	Eigelb
1	Eiweiß
1 EL	Zucker
4	Äpfel
	Pflanzenöl, zum Herausbacken

FÜR DIE VANILLESAUCE

125 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
250 g	QimiQ Saucenbasis
50 g	Zucker
2 cl	Rum
1	Vanilleschote, ausgekratzt

ZUM WÄLZEN

Zimt und Zucker

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Zutaten kalt verrühren, erhitzen, fertig

10 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUBEREITUNG

1. Für die gebackenen Apfelradln: QimiQ Saucenbasis, Mehl und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren.
2. Eiweiß und Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.
3. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Apfelringe durch den Teig ziehen und langsam in heißem Öl (160 °C) goldgelb herausbacken.
4. Für die Vanillesauce: Alle Zutaten zusammen aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
5. Die warmen Apfelradln in einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen und mit Vanillesauce servieren.





QimiQ SAUCENBASIS



Für die warme Küche und zum Backen



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

Zaubern Sie im Handumdrehen cremige Suppen, Saucen oder Übergüsse für Gratins oder Tartes, schmackhafte Kuchen und Cupcakes. QimiQ Saucenbasis ist das weltweit einzigartige Produkt mit Gelinggarantie, das sich sowohl zum Kochen als auch zum Backen perfekt eignet. QimiQ Saucenbasis besteht aus 97 % österreichischer Sahne und 3 % Stärke. So einfach war es noch nie, wie ein Profi zu kochen.

Vorteile

- Koch- und backstabil
- Ersetzt Mehl und Stärke beim Binden
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unkompliziert und gelingsicher
- Schnelle und einfache Zubereitung
- Glutenfrei



Wie verwende ich QimiQ SAUCENBASIS





QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Kein Binden mit Mehl oder Stärke notwendig

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



KÜRBISCREMESUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis
1	Zwiebel, fein geschnitten
½	rote Paprikaschote, gewürfelt
80 g	Butter
400 g	Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt
125 ml	Weißwein
500 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Paprika in Butter anschwitzen.
2. Kürbis dazugeben, kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen.
3. Mit Gemüsebrühe aufgießen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.

BLITZLASAGNE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

	Lasagneblätter
	Mozzarella, gerieben, zum Überbacken

FÜR DIE KÄSESAUCE

500 g	QimiQ Saucenbasis
170 g	Parmesan, gerieben
100 ml	Milch
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE FLEISCHSAUCE

500 g	Faschiertes, gemischt
½	Zwiebel, fein geschnitten
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
	Oregano, getrocknet
	Basilikum, getrocknet
	Salz und Pfeffer
1 EL	Tomatenmark
125 ml	Rotwein
500 g	passierte Tomaten

ZUBEREITUNG

1. Für die Käsesauce: QimiQ Saucenbasis mit Parmesan und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Fleischsauce: Faschiertes mit Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, passierte Tomaten dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
3. Während die Fleischsauce kocht, den Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) füllen. Mit Käsesauce abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten zugedeckt backen.
6. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 5–10 Minuten überbacken.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Für die Käsesauce ist kein Kochen notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Mit frisch gehacktem Basilikum servieren.







QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Aufläufe bleiben länger saftig

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



MAC 'N' CHEESE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis
½	Zwiebel, fein geschnitten
10 g	Butter
75 ml	Weißwein
70 ml	Gemüsebrühe
60 g	Edamer, gerieben
140 g	Cheddar, gerieben
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
480 g	Makkaroni, gekocht

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
3. QimiQ Saucenbasis und Käse dazugeben und köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4. Die gekochten Makkaroni in eine Auflaufform geben und die QimiQ Mischung darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 5-8 Minuten backen.

SACHERTORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

125 g	QimiQ Saucenbasis
200 g	Butter, geschmolzen
9	Eigelb
170 g	Staubzucker
200 g	Schokolade, geschmolzen
9	Eiweiß
170 g	Zucker
200 g	Mehl
	Butter, für die Form
	Marillenmarmelade, zum Bestreichen

FÜR DIE GLASUR

250 g	QimiQ Classic
200 g	dunkle Schokolade 40-60 % Kakaoanteil
60 g	Butter

QimiQ CLASSIC VORTEIL

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kein schaumig Schlagen der Butter notwendig

30 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Eigelb, Staubzucker und geschmolzener Schokolade glatt rühren und ca. 30 Minuten kühlen.
2. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
3. Kalte QimiQ Saucenbasis Mischung aufschlagen, Mehl zügig unterrühren und das geschlagene Eiweiß unterheben.
4. Masse in eine befettete Tortenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Torte in 2 Lagen schneiden, eine Lage mit Marillenmarmelade bestreichen und die zweite Lage daraufsetzen.
6. Für die Glasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen und über der Torte verteilen. Gut durchkühlen lassen bis die Glasur fest ist.





APFEL-NUSS-KUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

250 g	QimiQ Saucenbasis
150 g	Butter, geschmolzen
5	Eigelb
1 Pkg.	Vanillezucker
5	Eiweiß
220 g	Zucker
1 Prise	Salz
½ Pkg.	Backpulver
180 g	Mehl, glatt
20 g	Maisstärke
150 g	Haselnüsse, gerieben
25 g	Kakaopulver
1 Msp.	Zimt
2	Äpfel, geschält, klein gewürfelt
	Butter, für die Form
	Mehl, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker zusammen mit einem Stabmixer gut mixen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver, Mehl, Maisstärke, geriebene Haselnüsse, Kakaopulver und Zimt vermengen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Äpfel unter die Masse mischen.
5. Teig in eine befettete, mit Mehl bestäubte Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Alternativ zu Äpfeln und Haselnüssen können Birnen und Mandeln verwendet werden.

JETZT NEU

~ Die QimiQ Kochbücher ~



JETZT BESTELLEN
€ 9,90
exkl. Versand



JETZT BESTELLEN
€ 9,90
exkl. Versand



Bestellen Sie einfach unter der kostenlosen Hotline AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800 oder auf www.QimiQ.com

Melden Sie sich gleich heute noch auf www.QimiQ.com zum Rezept-Newsletter an!

QimiQ Handels GmbH
Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43(0) 6229 / 34 83-0 • F +43(0) 6229 / 34 83 30
office@QimiQ.com

www.QimiQ.com

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld /MyQimiQChef