



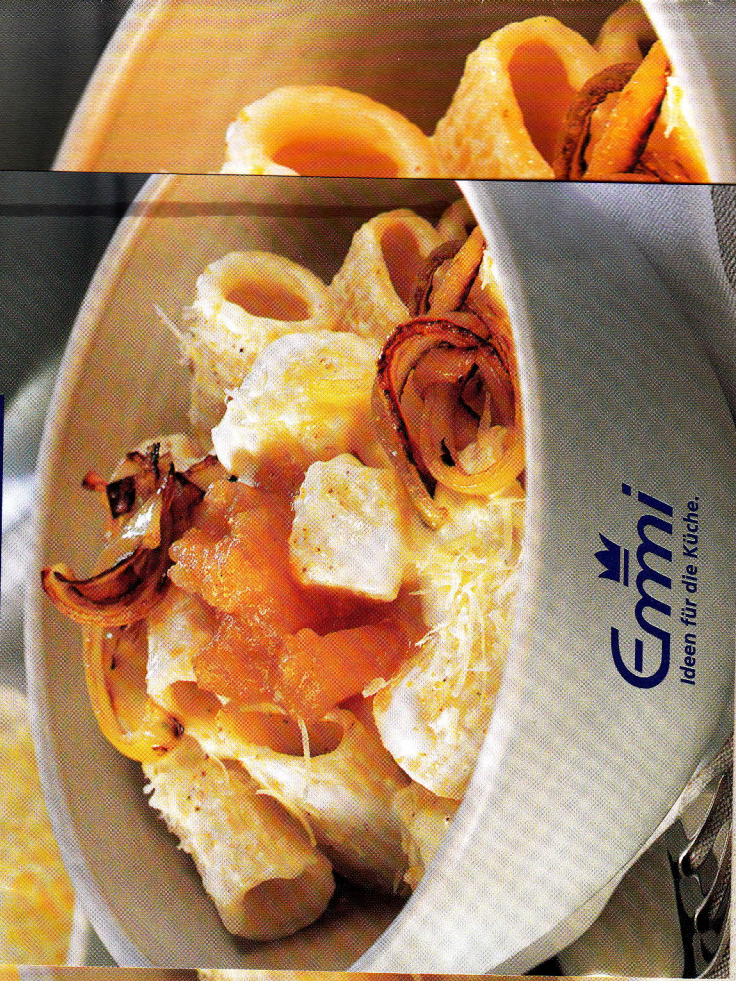
QimiQ®
*Jetzt kochen Sie
 die köstlichsten
 Speisen mit links*



Emmi
 Ideen für die Küche.



QimiQ®
KOCHBUCH
*Jetzt kochen Sie
 die köstlichsten
 Speisen mit links*



Emmi
 Ideen für die Küche.

Emmi
 Ideen für die Küche.

QimiQ

Die Revolution in Ihrer Küche!

QimiQ ist ein völlig neues Produkt, welches sich bald einen festen Platz in der Küche erobern wird.

Es ist die natürliche Rahmbasis für die schnelle und leichte Küche.

F e i n e s i m H a n d u m d r e h e n
QimiQ ist ein richtiges Multitalent. Crèmes, Mousses und Tortenfüllungen sind mit QimiQ kein Problem. Die Variantenvielfalt, die QimiQ bei Dips, Salatsaucen, Brotaufstrichen oder Mayonnaisen ermöglicht, lässt auch Ihr Herz höher schlagen. QimiQ verfeinert Suppen und Saucen, und QimiQ gerinnt nie! Auch in Nudelgerichten und Aufläufen schmeckt das natürliche Produkt ausgezeichnet, und das Beste: QimiQ lässt sich problemlos aufkochen und wiedererwärmen.

Kochen mit QimiQ ist kein Problem. Damit bei den ersten Gerichten alles nach Wunsch gelingt, empfehle ich jedoch, genau nach Rezept zu kochen. Probieren Sie unsere Ideen aus, setzen Sie QimiQ ein und geniessen Sie die Köstlichkeiten. Ich bin überzeugt, dass Sie QimiQ nicht mehr missen möchten.

En Guete!
Heinz Ruffibach



1 QimiQ bei Zimmertemperatur lagern

2 Packung ganz aufschneiden

So einfach gelingt's mit QimiQ:

3 QimiQ in eine Schüssel geben

4 QimiQ mit Schneebesen oder Mixer cremig rühren

5 Zutaten begeben und abschmecken

QimiQ

Die neue, natürliche Rahmbasis für die einfache, schnelle und leichte Küche.

QimiQ, die natürliche Rahmbasis

1 QimiQ ist ein natürliches Milchprodukt. Es besteht aus Rahm (99%) und Gelatine (1%).

2 QimiQ ersetzt Gelatine, Rahm, Ei und Fettstoffe – teilweise oder ganz.

3 QimiQ hat einen Fettanteil von nur 15% und ist ein wertvoller Beitrag zur modernen Ernährung.

4 QimiQ ist in der kalten und in der warmen Küche einsetzbar – im pikanten ebenso wie im süßen Bereich.

QimiQ zum Verfeinern von Suppen und Saucen

5 Sie benötigen nur die halbe Menge QimiQ gegenüber herkömmlichen Rahmprodukten.

6 Kein Gerinnen der mit QimiQ verfeinerten Suppen und Saucen.

7 Problemloses Aufkochen und Wiedererwärmen.

8 Sie können mehr Säure (Essig, Zitronensaft) zugeben.

QimiQ nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3-4 Tagen aufbrauchen.

Wichtig: Kaltes QimiQ muss länger gerührt werden, bis es glatt ist.



Zubereitungszeit: 15 Minuten
Kühlzeit: 6 Stunden
Nicht ganz einfach.

Grüne Spargelterriner

- Zutaten für 4 Personen
- 250 g QimiQ
 - 250 g grüner Spargel aus dem Glas oder frisch gekocht
 - 4 EL saurer Halbrahm
 - 1 TL Senf
 - Salz, weisser Pfeffer
 - Worcestershire-Sauce
 - Tabasco
 - 1 TL Olivenöl

Zubereitung

Eine Terrinen-Form mit Klarsicht-Folie auslegen. Den Spargel gut abtropfen lassen. Die Spargelspitzen in einer Länge abschneiden, dass sie quer in die Form passen und abschliessend der Länge nach halbieren. Mit der Hälfte der Spargelspitzen die Terrinenform auslegen. QimiQ glatrühren, sauren Halbrahm, Senf und Olivenöl beigeben, gut vermischen und würzen. Die Spargelenden fein schneiden und vorsichtig unter die Masse geben, abschmecken. Die Hälfte der Spargelmasse in die Terrinenform füllen. Die restlichen Spargelspitzen einschichten und mit der übrigen Masse auffüllen. Im Kühlschrank 6 Stunden stehen lassen.

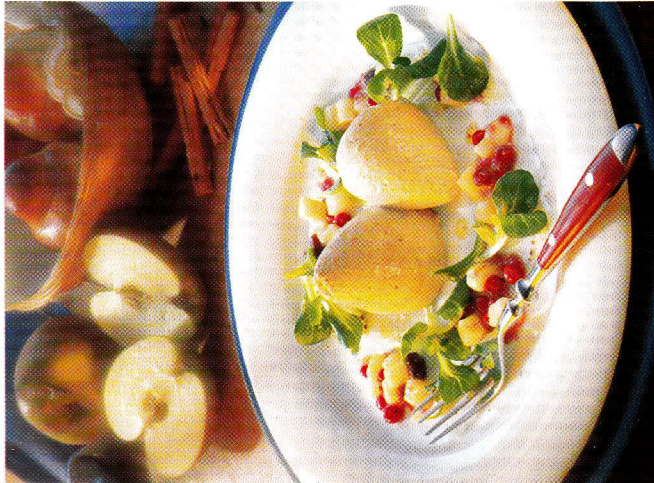
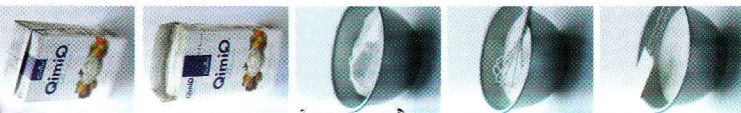
Vorteile mit QimiQ:

QimiQ verstärkt den Eigengeschmack der Zutaten. Zudem bleibt die Farbe der Spargeln schön grün. Das Arbeiten mit Gelatine entfällt.

Tipp:

Die Terrine kann mit anderen Gemüsen gemacht werden. Wichtig: Das gekochte Gemüse gut abtropfen lassen!

Nährwerte pro Portion	
Kcal (Kilokalorien)	144
KJ (Kilojoule)	599
Fett in g	12
Cholesterin in mg	33



Zubereitungszeit: 15 Minuten
Kühlzeit: 2 Stunden
Nicht ganz einfach



Wildmouse

Zutaten für 4 Personen

- 125 g QimiQ
- 160 g Hirschfleisch
- 40 g Speckwürfel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 dl saurer Most
- 1 EL Weinbrand oder Portwein
- Salz, Pfeffer
- Wacholder
- Thymian
- 1 TL Preiselbeeren
- 1 dl Schlagrahm

Nährwerte pro Portion

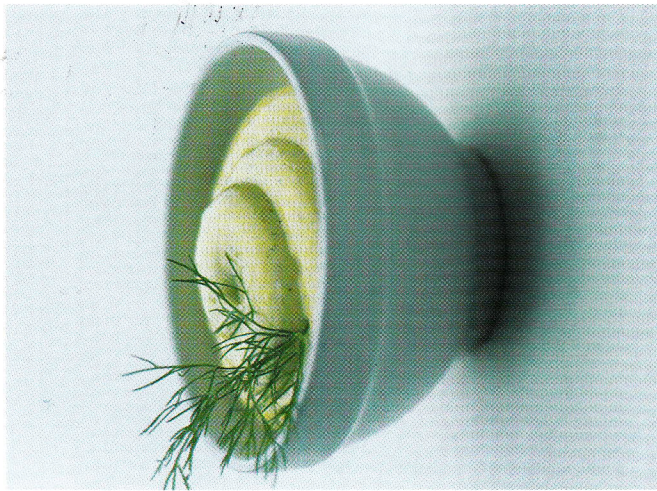
Kcal (Kilokalorien)	267
KJ (Kilojoule)	1115
Fett in g	22
Cholesterin in mg	68

Zubereitung

QimiQ glatrühren. Hirschfleisch in Streifen schneiden, in wenig Öl braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Speckwürfel, geschnittene Zwiebel, zerdrückte, feingehackte Wacholderbeeren mit braten. Mit Thymian würzen und mit saurem Most übergiessen. Einen kurzen Moment kochen lassen. Zur Seite stellen und abkühlen. Alles pürieren, mit dem Weinbrand und Preiselbeeren dem QimiQ beigeben, gut verrühren. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterziehen. Die Masse im Kühlschrank 2 Stunden durchkühlen, portionieren und servieren.

Vital-Tipp: Kalorien- und fettarme Vorspeise. Zusammen mit Salat und Vollkornbrot eine leichte Mahlzeit.

Vital-Tipp: Schinkenwürfel anstelle Speckwürfel spart noch mehr Fett und Kalorien.



Zubereitungszeit:
3 Minuten
Sehr einfach.

Qiminaise (Mayonnaise ohne Ei)

Zutaten für 4 Personen

- 250 g QimiQ
- 1.5 dl Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft
- evtl. Worcester-Shire-Sauce

Zubereitung

QimiQ glattrühren, Öl, Senf sowie Gewürze dazugeben und gut verrühren. Qiminaise wird im Kühlschrank fest, daher vor weiterer Verwendung nochmals aufrühren.

Vorteile mit QimiQ:

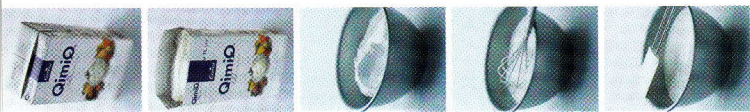
Qiminaise gelingt immer, kein Gerinnen mehr möglich!

Nährwerte pro Portion

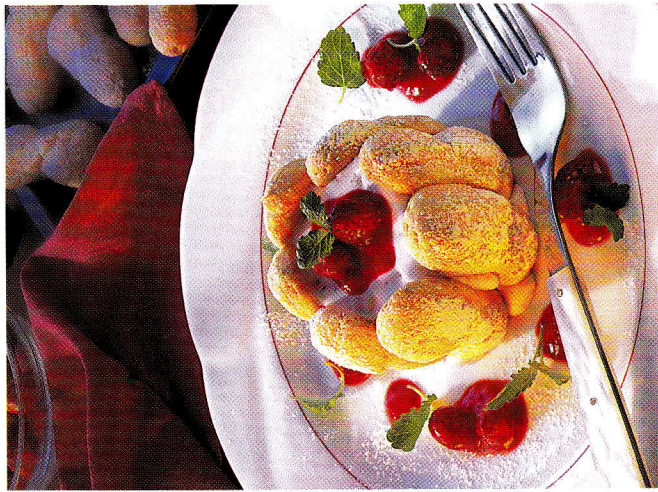
Kcal (Kilokalorien)	435
KJ (Kilojoule)	1818
Fett in g	47
Cholesterin in mg	30

Vital-Tipp: Gegenüber herkömmlicher Mayonnaise enthält Qiminaise keine Eier und weniger Öl. Sie ist cholesterinarm, fettreduziert und somit auch leichter und bekömmlicher.





Zubereitungszeit:
10 Minuten
Kühlzeit: 60 Minuten
Sehr einfach



Zubereitungszeit:
15 Minuten
Kühlzeit: 60 Minuten
Einfach.

Erdbeeren-Charlotte

Zutaten für 4 Personen

- 300 g QimiQ
- 1.5 dl Schlagrahm
- 50 g Zucker
- 1/2 Zitrone, deren Saft
- 120 g Erdbeeren, in Würfel
- 50 g Erdbeerpurée bzw. Erdbeerkonfitüre
- 20-24 St. Löffelbiskuits, je nach Grösse
- 1 dl Orangensaft

Zubereitung

Die Löffelbiskuits mit dem Orangensaft trinken und eine Charlotteform oder Puddingform damit auslegen (Zuckerseite nach aussen). QimiQ glattrühren, Zucker, Zitronensaft, in Würfel geschnittene Erdbeeren und Erdbeerpurée dazumischen. Den geschlagenen Rahm unterziehen. Die Crème in die Form einfüllen und 60 Min. kalt stellen. Auf einen Teller stürzen und mit frischen Erdbeeren garnieren.

Vorteile mit QimiQ:

QimiQ verstärkt den Eigengeschmack der Zutaten, wodurch geringere Mengen benötigt werden. Das Arbeiten mit Gelatine entfällt

Nährwerte pro Portion

Kcal (Kilokalorien)	528
KJ (Kilojoule)	2215
Fett in g	25
Cholesterin in mg	76

Empfehlung: Mark eines Vanillestengels zur Verfeinerung. Anstelle des Zitronensaftes geriebene Schale einer Zitrone nehmen. Nach Geschmack mit 1 EL Grand-Marnier abrunden.

Vital-Tipp: Zucker durch künstlichen Süsstoff ersetzt reduziert zusätzlich Kalorien.

Zutaten für 4 Personen

- 250 g QimiQ
- 100 g Schokolade, dunkel oder Toblerone
- 2.5 dl Schlagrahm
- ev. 1 TL Rum

Luftiges Schokoladenmousse

Zubereitung

QimiQ glattrühren. Geschmolzene Schokolade sowie die restlichen Zutaten beigeben, gut vermischen und den geschlagenen Rahm unterziehen. Im Kühlschrank während 60 Min. fest werden lassen.

Tip: Ersetzt man den geschlagenen Rahm durch 3-4 EL Milch, ergibt dies einen cremigen Schokoladenpudding.

Nährwerte pro Portion

Kcal (Kilokalorien)	438
KJ (Kilojoule)	1829
Fett in g	38
Cholesterin in mg	98



Vital-Tipp: Cholesterin- und fettreduziert, da keine Eier verwendet werden.



Zutaten für 4 Personen

- 250 g QimiQ
- 1 dl Milch
- 4 EL Staubzucker
- 2 EL Caramelzucker
- 2 EL Vanilleextrakt
- 200 g Zucker oder Caramelsirup

Caramelköpflli

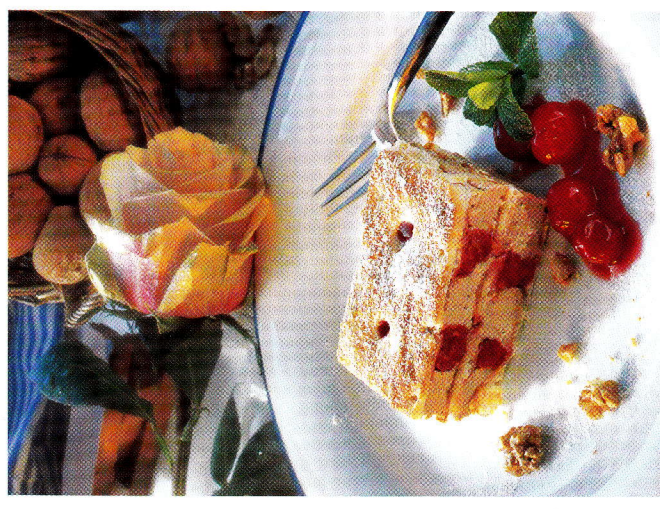
Zubereitung

QimiQ glattrühren, mit Staubzucker, Caramelzucker, Vanilleextrakt und Milch gut vermischen. 200 g Zucker caramelsisieren oder fertigen Caramelsirup verwenden. Puddingformen (kein Kunststoff) kalt ausspülen, mit caramelsiertem Zucker oder Caramelsirup den Boden ausgiessen, mit QimiQ-Masse auffüllen und 3 Stunden kühl stellen, bis die Masse stockt.

Nährwerte pro Portion

Kcal (Kilokalorien)	357
KJ (Kilojoule)	1490
Fett in g	10
Cholesterin in mg	33

Vorteile mit QimiQ:
Einfache Zubereitung und kein Ausflocken, da keine Eier mehr erforderlich sind! Kein Pochieren mehr nötig.



Zubereitungszeit:
20 Minuten
Backzeit: 10 Minuten
Kühlzeit: 60 Minuten
Nicht ganz einfach.

Nährwerte pro Portion

Kcal (Kilokalorien)	791
KJ (Kilojoule)	3306
Fett in g	63
Cholesterin in mg	174

Rahmschmitte mit Kirschen

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Blätterteig, ausgewallt (42 x 26 cm)
- Crème
- 200 g QimiQ
- 60 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL Kirsch
- 1 dl Rahm, geschlagen

Füllung

- 250 g Kirschen, frisch oder tiefgekühlt
- 3 EL Haselnüsse, gemahlen
- 1 EL Zucker
- 1/2 Zitrone, deren Saft Puderzucker

Zubereitung

Den rechteckigen Blätterteig (42 x 26 cm) in 3 gleich grosse Streifen schneiden, auf ein Backblech legen, mit einer Gabel gleichmässig einstechen. Bei 200 °C 10 Min. backen. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.

Crème
QimiQ glattrühren, Zucker, Vanillezucker und Kirsch begeben, gut vermischen.
Den geschlagenen Rahm unter die Masse ziehen.
Füllung
Kirschen entsteinen und gut abtropfen lassen. Haselnüsse, Zucker und den Zitronensaft gut vermischen, die Kirschen begeben.
Den 1. Teil des Blätterteiges 1 cm hoch mit Crème bestreichen und die Hälfte der KirsCHFüllung darauf verteilen. Den 2. Teil des Teiges 1 cm hoch mit Crème bestreichen und auflegen. Die restliche Kirschenfüllung darauf verteilen. Den Deckel auf der unteren Seite mit der restlichen Crème bestreichen und aufsetzen.
60 Minuten kühl stellen. Rahmschmitte in gleich grosse Stücke schneiden, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

QimiQ-Minze-Dip in Avocado mit Riesencrevetten

Zutaten für 4 Personen

- 100 g QimiQ
- 0,5 dl Sonnenblumenöl
- 100 g saurer Halbrahm
- 1 EL Tomaten Ketchup
- 1/2 EL Cognac
- 1/2 EL Orangenlikör oder Orangensaft
- 1 Bd. Pfefferminze, frisch
- 2 Avocados
- 300 g bzw. 12 Stück Riesencrevetten-Schwänze, roh
- 1 EL Olivenöl kaltgepresst
- 1 TL Zitronensaft
- 1/2 Lauchstange, nur das weiße
- evtl. 1 EL Salz, weisser Pfeffer
- 1 Worcestershire-Sauce
- 1 Prise Zucker
- 1 Orange

Nährwerte pro Portion

Kcal (Kilokalorien) 555
 KJ (Kilojoule) 2323
 Fett in g 49
 Cholesterin in mg 133

Vital-Tipp: Anstelle der Avocados eine Honigmelone verwenden.

Zubereitung

Riesencrevetten schälen, mit weissem Pfeffer und Zitronensaft marinieren und im Olivenöl anbraten. Auf den Punkt durchgaren und salzen. Orangen schälen und filetieren, den Lauch in feine Streifen schneiden und in heissem Sonnenblumenöl fritrieren. Die Pfefferminze fein schneiden (Menge je nach Geschmack). Die Avocados halbieren und den Stein entfernen. Für die Sauce QimiQ glatrühren, sauren Halbrahm und Ketchup beigeben, gut vermischen. Mit Cognac, Orangenlikör, Pfefferminze, Zucker, Salz, weissem Pfeffer und Worcestershire-Sauce abschmecken.

Die Riesencrevetten zusammen mit der Sauce in den halben Avocado anrichten. Mit den Orangenfilets und den fritrierten Lauchstreifen dekorieren. Die restliche Sauce separat servieren.

Cocktail-Dipsauce

Zutaten für 4 Personen

- 125 g QimiQ
 - 360 g saurer Halbrahm
 - 3 EL Tomaten-Ketchup
 - 2 EL Orangensaft
 - Worcester-Shire-Sauce
 - Tabasco
 - Salz, Pfeffer
- Zubereitung
- QimiQ glatrühren, den sauren Halbrahm dazugeben und verrühren. Tomaten-Ketchup, Orangensaft, wenig Worcestershire-Sauce und Tabasco dazugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Apfeiwürfeln und gehackter Petersilie ergänzen.

Cocktail-Dipsauce Nährwerte pro Portion

Kcal (Kilokalorien) 216
 KJ (Kilojoule) 900
 Fett in g 18
 Cholesterin in mg 46

Dill-Senf-Dipsauce Nährwerte pro Portion

Kcal (Kilokalorien) 207
 KJ (Kilojoule) 864
 Fett in g 18
 Cholesterin in mg 46

Curry-Dipsauce Nährwerte pro Portion

Kcal (Kilokalorien) 139
 KJ (Kilojoule) 580
 Fett in g 6
 Cholesterin in mg 19

Vital-Tipp: Ersetzen Sie die Hälfte des sauren Halbrahmes durch Magerjoghurt oder Blanc battu. Die Dips werden so noch leichter und fettärmer. Probieren Sie eine Dipsauce auch einmal zu Gschwellti!

Dill-Senf-Dipsauce

Zutaten für 4 Personen

- 125 g QimiQ
- 360 g saurer Halbrahm
- 2 EL grobkörniger Senf
- 5 g Dillspitzen, frisch gezupft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

QimiQ glatrühren, den sauren Halbrahm dazugeben und vermischen. Den grobkörnigen Senf und die Dillspitzen beigegeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Curry-Dipsauce

Zutaten für 4 Personen

- 125 g QimiQ
- 300 g Blanc battu
- 1/2 Paket Currysauce zum anrühren
- 1 dl Milch
- 1/2 TL Currypulver scharf
- 50 g Apfeiwüffel
- 50 g Orangenfilets klein geschnitten
- 1 EL Orangensaft

Zubereitung

Milch mit Currypulver anrühren. Kurz aufkochen, zur Seite stellen, abkühlen. QimiQ glatrühren, Blanc battu dazugeben und umrühren. Mit Apfel- und Orangenwürfeln und mit Currypulver vermischen.

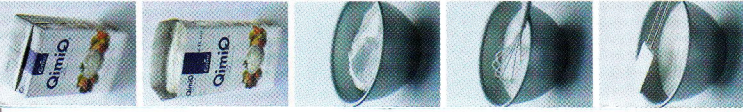


Zubereitungszeit
 je Dip-Sauce: 3 Minuten.
 Sehr einfach.



Zubereitungszeit:
 20 Minuten
 Anspruchsvoll





Zubereitungszeit:
15 Minuten
Einfach

Nährwerte pro Portion	
Kcal (Kilokalorien)	628
KJ (Kilojoule)	2618
Fett in g	20
Cholesterin in mg	47

Spaghetti mit Tomaten-Lauchsauce und Sbrinz

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Spaghetti
 - Salz, Pfeffer
 - 4 Kräutерzweiglein, frisch
 - 100 g Sbrinz, gerieben oder gehobelt
- Sauce:
- 150 g QimiQ
 - 200 g Lauchstangen, nur das weisse
 - 20 g Butter
 - 2 dl Weisswein
 - 3 frisch geschälte, entkernte Tomaten
 - 1 kleine Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen, geschält
 - Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebel fein hacken, die Knoblauchzehe pressen. Lauch in feine Würfel schneiden und in Butter andünsten, Zwiebeln beigeben und mit Weisswein Knoblauch beigeben und mit Weisswein auffüllen. Das Ganze sieden lassen bis der Lauch knackig weich ist. Tomaten schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit QimiQ beigeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti in Salzwasser al dente kochen, abschütten und würzen. Spaghetti mit der Tomaten-Lauchsauce anrichten, den gehobelten Sbrinz darüber geben und mit Kräutерzweiglein garnieren.

Vital-Tipp: Probieren Sie das Ganze einmal mit Vollkornspaghetti oder frischen Vollkornnudeln – Sie werden begeistert sein.

Ratatouille-Quiche

Zutaten für 4 Personen
bzw. 1 Blech von 28 cm ø

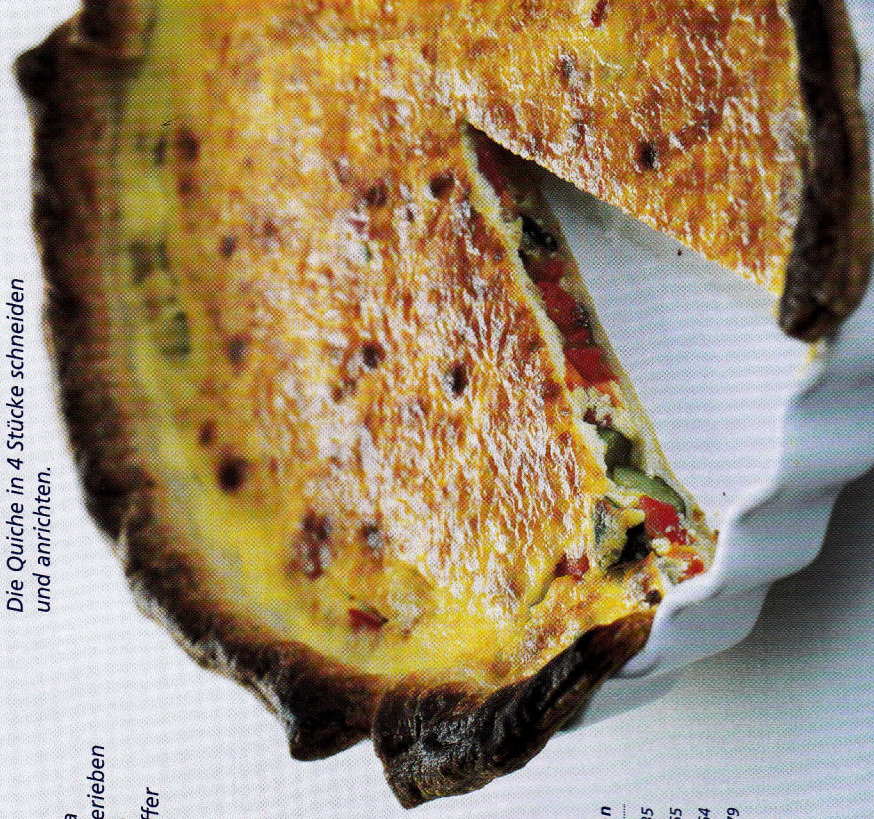
- 250 g Blätterteig
- 3 cl Olivenöl
- 600 g Ratatouille (Aubergine, Zucchini, Peperoni rot u. gelb, 2 Tomaten in Würfel geschnitten, Zwiebel, Knoblauch fein gehackt)
- Salz, weisser Pfeffer
- Paprika, Gewürzmischung
- 4 Blatt Basilikum, frisch

Guss

- 300 g QimiQ
- 2 St. Eier Extra
- 40 g Sbrinz, gerieben
- 2 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Blech mit Blätterteig auslegen und mit einer Gabel einstechen. Ratatouille in Olivenöl andünsten, mit Salz, weissem Pfeffer, Paprika und Gewürzmischung kräftig würzen, in ein Gitter zum Abtropfen geben. QimiQ glattrühren, Eier, Sbrinz und Rahm dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgekühltes Ratatouille auf den Teig verteilen, Basilikumblätter schneiden und darüberstreuen. QimiQ-Masse (Guss) darübergeben und bei 200 °C während ca. 35 Min. backen. Die Quiche in 4 Stücke schneiden und anrichten.



Nährwerte pro Portion

Kcal (Kilokalorien)	735
KJ (Kilojoule)	3065
Fett in g	64
Cholesterin in mg	279

Vital-Tipp: Reduzieren Sie den Fettanteil, indem Sie den Blätterteig durch Kuchen- oder Pizzateig ersetzen.

Zubereitungszeit:
15 Minuten
Backzeit: 35 Minuten
einfach

