



TZATZIKI-SHOT MIT FETAMOUSSE UND APRIKOSEN-CHILI-CONFIT



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Ungekühlt lagerbar
- Emulgiert mit Fett



35



schwer

ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN

FÜR DEN TZATZIKI-SHOT

400 g	Gurke
100 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
300 g	Naturjogurt
1 EL	Limetten-Olivenöl
	Salz

FÜR DAS FETAMOUSSE

300 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
200 g	Feta
100 ml	Milch
	Salz
	Pfeffer

FÜR DAS APRIKOSEN-CHILI-CONFIT

4	Aprikosen
30 ml	Wasser
50 g	Gelierzucker
1 kleine	Chilipfeffer, frisch, ohne Kern
	Mark von 1 Vanilleschote, nach Geschmack
10 ml	Aprikosenlikör
20	HUG Oliven-Rosmarin-Tartelettes [Stück à 6,4 g]

ZUBEREITUNG

1. Für den Tzatziki-Shot Salatgurke schälen, klein schneiden und mit demungekühlten QimiQ Classic, Jogurt, dem Limonen-Olivenöl sowie etwas Salz fein mixen, durchs Haarsieb gießen und in Gläschen füllen.
2. Für das Fetamousse Feta mit Milch fein mixen. Kaltes QimiQ Whip verrühren und die Fetamilch sowie wenig Salz und Pfeffer darunter mischen und kurz zu einer kompakten Masse aufschlagen.
3. Für das Aprikosen-Chili-Confit Aprikosen kurz in heisses Wasser tauchen und schälen, anschliessend halbieren, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Wasser mit dem Gelierzucker aufkochen, Chili, Vanillemark sowie Aprikosenwürfel dazugeben und ca. 30 Sekunden köcheln lassen. Mit Aprikosenlikör abschmecken und erkalten lassen.
4. Je einen Teelöffel Aprikosen-Chili-Confit in die Tartelettes füllen, einen Teelöffel Fetamousse darauf geben und auf die vorbereiteten Gläschen stellen.