



# GERÄUCHERTER SALMOREJO MIT OLIVENÖLSCHAUM



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Lässt sich mit Öl dauerhaft vermischen
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN OLIVENÖLSCHAUM

<b>150 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>50 g</b>	Mascarpone
<b>150 ml</b>	Olivenöl Extra Vergine
<b>60 ml</b>	Zitronensaft
<b>50 ml</b>	Wasser
<b>4 g</b>	Salz
<b>1 g</b>	Weisser Pfeffer
<b>5 g</b>	Zucker

### FÜR DIE SUPPE

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>900 g</b>	Tomate(n)
<b>95 ml</b>	spanisches geräuchertes Olivenöl
<b>15 ml</b>	Sherry Essig
<b>5 g</b>	Salz
<b>2 g</b>	spanisches geräuchertes Paprikapulver scharf
<b>2 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>100 g</b>	Ciabatta, in Scheiben geschnitten

### ZUM GARNIEREN

Weisse Trauben, halbiert
Marcona Mandeln, geröstet

## ZUBEREITUNG

1. Für den Olivenölschaum: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren. In einen iSi Gourmet Whip füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln. Bis zur Verwendung kalt stellen.
2. Für die Suppe: Tomaten blanchieren, die Haut entfernen und entkernen. Zur Seite stellen.
3. QimiQ mit dem Olivenöl glatt mixen. Essig, Salz, Paprika und Knoblauch dazumischen.
4. Tomaten dazugeben und fein pürieren. Brotwürfel untermischen, zudecken und ca. 15 Minuten rasten lassen.
5. Wenn das Brot weich ist, die Mischung fein pürieren, wenn notwendig durch ein Sieb passieren. Abschmecken und kalt stellen.
6. Suppe mit dem Olivenölschaum, Weintrauben und Mandeln servieren.