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

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

FÜR DIE SUPPE

125 g	QimiQ Rahm-Basis
900 g	Tomate(n)
95 ml	spanisches geräuchertes Olivenöl
15 ml	Sherry Essig
5 g	Salz
2 g	spanisches geräuchertes Paprikapulver scharf
2 g	Knoblauch, fein gehackt
100 g	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.