



# RIO BRIATI MOZZARELLA MIT TOMATEN- UND BASILIKUMSCHAUM



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**800 g** Rio Briati Mozzarella, in Scheiben geschnitten

**400 g** Rucola

## FÜR DEN TOMATENSCHAUM

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme

**60 g** Schalotte(n), gewürfelt

**20 g** Knoblauch, fein gehackt

**40 g** Tomatenpüree

**80 ml** Geflügelfond

**200 g** Tomate(n), geschält, entkernt

**150 g** Frischkäse

Salz und Pfeffer

## FÜR DEN BASILIKUMSCHAUM

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme

**80 ml** Vollrahm

**160 g** Frischkäse

**40 ml** Olivenöl

**150 g** Basilikum

**200 g** Spinat

Salz

## ZUBEREITUNG

1. Für den Tomatenschaum: Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und mit Geflügelfond ablöschen. Bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
2. Mit den restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben, mit einem Stabmixer fein pürieren und wenn notwendig durch ein Sieb passieren. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine Sahnkapsel hineindreihen und gut schütteln. Im Wasserbad warmhalten.
3. Für den Basilikumschaum: Alle Zutaten zusammen in einen Mixbecher geben, mit einem Stabmixer fein pürieren und wenn notwendig durch ein Sieb passieren. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine Sahnkapsel hineindreihen und gut schütteln. Gut durchkühlen lassen.
4. Rio Briati Mozzarella-Scheiben mit Rucola anrichten und mit dem Tomaten- und Basilikumschaum garnieren.