



SCAMPI MIT SCHAUMSAUCE

QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

300 g	
10 Stück	Scampi, ungeschält
20 ml	Olivenöl
50 g	Knollensellerie, gewürfelt
50 g	Zwiebel(n), gewürfelt
50 g	Rüebli, gewürfelt
50 g	Lauch, in feine Streifen geschnitten
10 g	Tomatenpüree
400 ml	Fischfond
125 ml	Weisswein
40 ml	Noilly Prat/Wermut trocken
80 ml	Orangensaft
	Orangenschale
	Thymian
	Lorbeerblatt
	Estragon
	Salz
	Weisser Pfeffer, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 235° C Heissluft vorheizen.
2. Scampi schälen und die Schalen im Olivenöl leicht anrösten. Gemüse dazugeben und kurz weiterrösten. Tomatenmark untermischen und gut verrühren.
3. Mit Fischfond, Weisswein und Noilly Prat ablöschen und einreduzieren.
4. Restlichen Zutaten dazugeben und die Sauce leicht köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und pürieren.
5. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnepapseln aufschrauben, schütteln und im Wasserbad warm stellen.
6. Geschälte Scampi im vorgeheizten Convotherm 2 Minuten garen.