



GARNELEN-BURGER MIT ZITRONEN-ESPUMA



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Grillgut bleibt länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



20



leicht

Tipps

Mit frischen Salatblättern und Zwiebeln servieren.

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

FÜR DIE LAIBCHEN

150 g	QimiQ Rahm-Basis
600 g	Crevetten, geschält
75 g	rote Peperoni, gewürfelt
15 ml	Olivenöl
10 ml	Sesamöl
15 g	Koriander, frisch
	Salz und Pfeffer
1	Limette(n), Saft und fein geriebene Schale
30 g	Panko japanische Weißbrotbrösel
	Kokosraspel

FÜR DAS ZITRONEN-ESPUMA

125 g	
50 g	Frischkäse
25 ml	Zitronensaft
40 g	Butter, geschmolzen
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Aus der Hälfte der Garnelen und dem QimiQ Classic eine Farce herstellen.
2. Die zweite Hälfte der Garnelen in kleine Würfel schneiden, mit der Farce vermengen und die restlichen Zutaten daruntermengen.
3. Laibchen formen und auf ein mit Kokosflocken bestreutes Blech legen. Die Laibchen darin wenden.
4. In heißem Öl beidseitig anbraten und im Ofen fertig garen.
5. Für den Espuma: Alle Zutaten mit einem Stabmixer aufmixen, in den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und im Wasserbad erwärmen. Mit den Garnelen-Laibchen servieren.