



# ERDBEER GAZPACHO MIT AVOCADO-CRÈME FRAICHE-SCHAUM



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN AVOCADO-CRÈME FRAICHE-SCHAUM

|       |                          |
|-------|--------------------------|
| 150 g | QimiQ Whip Konditorcreme |
| 10 g  | Spinat, püriert          |
| 200 g | Avocado(s)               |
| 60 ml | Zitronensaft             |
| 15 ml | Olivenöl Extra Vergine   |
| 2 g   | Salz                     |
| 1 g   | Weisser Pfeffer          |
| 100 g | Crème fraîche            |

### ZUM GARNIEREN

|     |                  |
|-----|------------------|
| 2 g | Prosciutto Chips |
|-----|------------------|

### FÜR DEN ERDBEER GAZPACHO

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 290 g  | QimiQ Rahm-Basis            |
| 1500 g | Erdbeeren                   |
| 500 g  | Gurke, geschält             |
| 350 g  | Rote Zwiebel(n)             |
| 20 g   | Koriander                   |
| 30 g   | Peterli                     |
| 15 g   | Jalapenos                   |
| 80 g   | Rotweinessig                |
| 45 ml  | Zitronensaft                |
| 30 ml  | Olivenöl Extra Vergine      |
| 9 g    | Salz                        |
| 0.3 g  | schwarzer Pfeffer, gemahlen |
| 15 g   | Knoblauch, gepresst         |
| 2 g    | Basilikum, frisch           |
| 0.85 g | scharfe Chilisauc           |

### ZUM GARNIEREN

|                  |
|------------------|
| Korianderblätter |
|------------------|

## ZUBEREITUNG

1. Für den Avocado-Crème Fraiche-Schaum: Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnekapseln aufschrauben, schütteln und kühlen.
3. Für die Prosciutto Chips: Prosciutto in sehr dünne Scheiben schneiden, auf eine Silikon Matte legen, mit der zweiten Silikon Matte abdecken. Mit einem Backblech beschweren und im Backofen bei niedriger Temperatur knusprig backen.
4. Für den Gazpacho: QimiQ Classic,  $\frac{3}{4}$  Erdbeeren,  $\frac{1}{2}$  Gurken,  $\frac{1}{2}$  Zwiebel und  $\frac{1}{4}$  Koriander in einen Mixer geben und auf höchster Stufe pürieren (ca. 30 sec.).
5. Zugedeckt gut kühlen.
6. Restliche Zutaten klein würfelig schneiden. Mit der pürierten Masse vermischen, würzen und kalt

stellen.

7. Gazpacho in einer gekühlten Schale anrichten und mit Avocado-Crème Fraiche-Schaum servieren.