



# AVOCADO-CREVETTEN-CREME



## QimiQ VORTEILE

- Vermindert Verfärbungen
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS AVOCADOMOUSSE

**235 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**535 g** Avocado(s), geschält

Salz

Weisser Pfeffer, gemahlen

**6 g** Korianderblätter, fein gehackt

**30 ml** Zitronensaft

### FÜR DEN SALAT

**250 g** Crevetten, geschält

**200 g** Avocado(s), fein gewürfelt

**60 g** Rote Zwiebel(n), fein gehackt

**130 g** Tomate(n), entkernt

**115 g** Peperoni(s), fein gewürfelt

**40 g** Poblanochili, fein gehackt

Salz

Weisser Pfeffer, gemahlen

### FÜR DAS DRESSING

**60 ml** Olivenöl

**8 ml** Sojasauce

**8 ml** Balsamico Essig, weiss

## ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Avocados mit einer Gabel zerdrücken, zum QimiQ Whip dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Zitronensaft würzen.
3. Für den Salat, Crevetten ansautieren. Mit restlichen Zutaten vorsichtig vermischen und mit Dressing marinieren.
4. Salat und Avocadomousse schichtweise in Gläser geben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit Crevetten, essbaren Blumen, Kräutern und violetten Kartoffelchips garniert servieren.