



# TZATZIKI-SHOT MIT FETAMOUSSE UND APRIKOSEN-CHILI-CONFIT



## QimiQ AVANTAGES

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Ungekühlt lagerbar
- Emulgiert mit Fett



35



difficile

## INGRÉDIENTS POUR 20 PORTIONS

### FÜR DEN TZATZIKI-SHOT

- 400 g** Concombre
- 100 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 300 g** Yogourt nature
- 1 cs** Limetten-Olivenöl
- Sel

### FÜR DAS FETAMOUSSE

- 300 g** , réfrigéré
- 200 g** Feta
- 100 ml** Lait
- Sel
- Poivre

### FÜR DAS APRIKOSEN-CHILI-CONFIT

- 4** Abricots
- 30 ml** Eau
- 50 g**
- 1 kleine** Piment(s), frais, ohne Kern
- Mark von 1 Vanilleschote,
- 10 ml** Marillenlikör
- 20** HUG Oliven-Rosmarin-Tartelettes [Stück à 6,4 g]

## PRÉPARATION

1. Für den Tzaziki-Shot Salatgurke schälen, klein schneiden und mit demungekühlten QimiQ Classic, Jogurt, dem Limonen-Olivenöl sowie etwas Salz fein mixen, durchs Haarsieb gießen und in Gläschen füllen.
2. Für das Fetamousse Feta mit Milch fein mixen. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme verrühren und die Fetamilch sowie wenig Salz und Pfeffer darunter mischen und kurz zu einer kompakten Masse aufschlagen.
3. Für das Aprikosen-Chili-Confit Aprikosen kurz in heisses Wasser tauchen und schälen, anschliessend halbieren, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Wasser mit dem Gelierzucker aufkochen, Chili, Vanillemark sowie Aprikosenwürfel dazugeben und ca. 30 Sekunden köcheln lassen. Mit Aprikosenlikör abschmecken und erkalten lassen.
4. Je einen Teelöffel Aprikosen-Chili-Confit in die Tartelettes füllen, einen Teelöffel Fetamousse darauf geben und auf die vorbereiteten Gläschen stellen.