



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.