



SCAMPI MIT SCHAUMSAUCE (CONVOTHERM)

QimiQ AVANTAGES

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

300 g	
10 Stück	Scampi, ungeschält
20 ml	Huile d'olive
50 g	Knollensellerie, coupé en dés
50 g	Oignon(s), coupé en dés
50 g	Carotte(s), coupé en dés
50 g	Lauch, in feine Streifen geschnitten
10 g	Concentré de tomates
400 ml	Fischfond
125 ml	Vin blanc
40 ml	
80 ml	Jus d'orange
	Zeste d'orange
	Thymian
	Feuille de laurier
	Estragon
	Sel
	Poivre blanc, moulues

PRÉPARATION

1. Convotherm auf 235° C Heißluft vorheizen.
2. Scampi schälen und die Schalen im Olivenöl leicht anrösten. Gemüse dazugeben und kurz weiterrösten. Tomatenmark untermischen und gut verrühren.
3. Mit Fischfond, Weißwein und Noilly Prat ablöschen und einreduzieren.
4. Restlichen Zutaten dazugeben und die Sauce leicht köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und pürieren.
5. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnekapseln aufschrauben, schütteln und im Wasserbad warm stellen.
6. Geschälte Scampi im vorgeheizten Convotherm 2 Minuten garen.