



GARNELEN-BURGER MIT ZITRONEN-ESPUMA



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Grillgut bleibt länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



20



Tipps

Mit frischen Salatblättern und Zwiebeln servieren.

INGRÉDIENTS POUR 5 PORTIONS

FÜR DIE LAIBCHEN

150 g	QimiQ Base crème
600 g	Garnelen, pelée
75 g	Poivron rouge, coupé en dés
15 ml	Huile d'olive
10 ml	Huile de sésame
15 g	Coriandre, frais
	Sel et poivre
1	Limette(s), jus et zeste finement râpé
30 g	Panko japonische Weißbrotbrösel
	Noix de coco râpée

FÜR DAS ZITRONEN-ESPUMA

125 g	
50 g	Fromage frais
25 ml	Jus d'un citron
40 g	Beurre, fondu
	Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Aus der Hälfte der Garnelen und dem QimiQ Classic eine Farce herstellen.
2. Die zweite Hälfte der Garnelen in kleine Würfel schneiden, mit der Farce vermengen und die restlichen Zutaten darunter mengen.
3. Laibchen formen und auf ein mit Kokosflocken bestreutes Blech legen. Die Laibchen darin wenden.
4. In heißem Öl beidseitig anbraten und im Ofen fertig garen.
5. Für den Espuma: Alle Zutaten mit einem Stabmixer aufmixen, in den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und im Wasserbad erwärmen. Mit den Garnelen-Laibchen servieren.