



AUBERGINENSANDWICH VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Längere Präsentationszeit



20



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTION

FÜR DEN AUBERGINEN-WHIP

300 g Aubergine,

Huile d'olive

2 Gousse(s) d'ail

Paprika fumé piquant en poudre d'Espagne, geräuchert

Agavendicksaft

Reisessig

100 g

FÜR DAS SANDWICH

8 tranches Aubergine

Huile d'olive

Sel et poivre

2 Stück Poivron rouge,

Radicchio

Dörrzwetschken_Pruneaux secs

PRÉPARATION

1. Für die Creme die gewürfelte Aubergine mit etwas Olivenöl, fein geschnittenem Knoblauch, Räucherpaprikapulver, Agavendicksaft, Rosmarin und einem Spritzer Reisessig in einer Pfanne weich schmoren lassen und anschließend im Mixer fein durchmischen. Dann das QimiQ Whip aufschlagen und in die abgekühlte Masse unterrühren.
2. Die Auberginenscheiben in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprika und den Radicchio ebenfalls scharf anbraten (bis sie weich sind) und mit Salz und Agavendicksaft abschmecken. Die Dörrzwetschken halbieren. Nun das Gemüse und die Creme abwechselnd übereinander schichten. Anschließend mit geröstetem Sesam (schwarz und weiß), Amaranth und Kräutern garnieren.