



ERDBEER GAZPACHO MIT AVOCADO-CRÈME FRAICHE-SCHAUM



QimiQ AVANTAGES

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



25



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DEN AVOCADO-CRÈME FRAICHE-SCHAUM

150 g
10 g Spinat, réduit en purée
200 g Avocat(s)
60 ml Jus d'un citron
15 ml Olivenöl Extra Vergine_Huile d'olive extra vergine
2 g Sel
1 g Poivre blanc
100 g Crème fraîche

ZUM GARNIEREN

2 g Prosciutto Chips

FÜR DEN ERDBEER GAZPACHO

290 g QimiQ Base crème
1500 g Fraises
500 g Concombre, pelée
350 g Oignon(s) rouge(s)
20 g Coriandre
30 g Persil
15 g
80 g Rotweinessig_Vinaigre de vin rouge
45 ml Jus d'un citron
30 ml Olivenöl Extra Vergine_Huile d'olive extra vergine
9 g Sel
0.3 g Poivre noir, moulu
15 g Ail, gepresst
2 g Basilic, frais
0.85 g scharfe Chilisauc

ZUM GARNIEREN

Korianderblätter_Feuilles de coriandre

PRÉPARATION

1. Für den Avocado-Crème Fraiche-Schaum: Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnekapseln aufschrauben, schütteln und kühlen.
3. Für die Prosciutto Chips: Prosciutto in sehr dünne Scheiben schneiden, auf eine Silikon Matte legen, mit der zweiten Silikon Matte abdecken. Mit einem Backblech beschweren und im Backofen bei niedriger Temperatur knusprig backen.
4. Für den Gazpacho: QimiQ Classic, $\frac{3}{4}$ Erdbeeren, $\frac{1}{2}$ Gurken, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und $\frac{1}{4}$ Koriander in einen Mixer geben und auf höchster Stufe pürieren (ca. 30 sec.).
5. Zugedeckt gut kühlen.
6. Restliche Zutaten klein würfelig schneiden. Mit der pürierten Masse vermischen, würzen und kalt

stellen.

7. Gazpacho in einer gekühlten Schale anrichten und mit Avocado-Crème Fraiche-Schaum servieren.