



TZATZIKI-SHOT MIT FETAMOUSSE UND APRIKOSEN-CHILI-CONFIT AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Showeffekt beim Servieren aus der iSi Flasche (iSi)
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Ungekühlt lagerbar
- Emulgiert mit Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN

FÜR DEN TZATZIKI-SHOT

400 g Gurke, geschält

100 g QimiQ Classic

300 g Naturjoghurt

1 EL Limetten-Olivenöl
Salz

FÜR DAS FETAMOUSSE

300 g QimiQ Whip Konditorcreme

200 g Feta

150 ml Milch

Salz

Pfeffer

FÜR DAS APRIKOSEN-CHILI-CONFIT

4 Marillen

30 ml Wasser

50 g Gelierzucker

1 kleine Chilipfeffer, frisch, ohne Kern

Mark von 1 Vanilleschote, nach Geschmack

10 ml Marillenlikör

20 Oliven-Rosmarin-Tartelettes [Stück à 6,4 g]

ZUBEREITUNG

1. Für den Tzaziki-Shot Gurke, QimiQ Classic, Joghurt, Öl und Salz fein mixen, durchs Haarsieb gießen und in Gläser füllen.
2. Für das Fetamousse QimiQ Whip, Feta, Milch und Gewürze mixen. In einen 1 Liter iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnekapseln aufschrauben und gut schütteln.
3. Für das Aprikosen-Chili-Confit Aprikosen kurz in heißes Wasser tauchen, schälen, 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, Fetamousse daraufgeben und auf die vorbereiteten Gläser stellen.