



GERÄUCHERTER SALMOREJO MIT OLIVENÖLSCHAUM



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Emulgiert mit Öl
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN OLIVENÖLSCHAUM

150 g	QimiQ Classic
50 g	Mascarpone
150 ml	Olivenöl Extra Vergine
60 ml	Zitronensaft
50 ml	Wasser
4 g	Salz
1 g	Weißer Pfeffer
5 g	Zucker

FÜR DIE SUPPE

125 g	QimiQ Classic
900 g	Tomate(n)
95 ml	spanisches geräuchertes Olivenöl
15 ml	Sherry Essig
5 g	Salz
2 g	Paprikapulver
2 g	Knoblauch, fein gehackt
100 g	Ciabatta, in Scheiben geschnitten

ZUM GARNIEREN

Weiße Trauben, halbiert
Marcona Mandeln, geröstet

ZUBEREITUNG

1. Für den Olivenölschaum: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren. In einen iSi Gourmet Whip füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln. Bis zur Verwendung kalt stellen.
2. Für die Suppe: Tomaten blanchieren, die Haut entfernen und entkernen. Zur Seite stellen.
3. QimiQ Classic mit dem Olivenöl glatt mixen. Essig, Salz, Paprika und Knoblauch dazumischen.
4. Tomaten dazugeben und fein pürieren. Brotwürfel untermischen, zudecken und ca. 15 Minuten rasten lassen.
5. Wenn das Brot weich ist, die Mischung fein pürieren, wenn notwendig durch ein Sieb passieren. Abschmecken und kalt stellen.
6. Suppe mit dem Olivenölschaum, Weintrauben und Mandeln servieren.