



SAFRAN-FENCHEL-ESPUMA MIT GARNELEN



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

500 ml	QimiQ Sahne-Basis
80 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
400 g	Fenchel, in Scheiben geschnitten
80 g	mehlige Kartoffel(n)
80 g	Butter
125 ml	Weißwein
2 cl	Pernod [Anislikör]
125 ml	Klare Hühnersuppe
4 cl	Noilly Prat/Wermut trocken
	Zitronensaft, von 1 Zitrone
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Safran
1500 g	Garnelen
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gerieben
80 ml	Olivenöl
40 g	Knoblauch, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Fenchel und Kartoffeln in Butter anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen. Pernod, Noilly Prat und Hühnerfond dazugeben, würzen und kochen bis das Gemüse weich ist.
3. QimiQ Saucenbasis und Zitronensaft dazugeben, mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren.
4. In den 1 L iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnepinsel aufschrauben, schütteln und anrichten.
5. Im Wasserbad warm halten, oder runter kühlen und im Kühlschrank gekühlt aufbewahren. Vor dem Servieren im Wasserbad erwärmen.
6. Garnelen würzen und mit Knoblauch in heißem Olivenöl anbraten. Mit Safran-Fenchel-Espuma servieren.