



# 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

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