



# GARNELEN-BURGER MIT ZITRONEN-ESPUMA



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Grillgut bleibt länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



20



leicht

## Tipps

Mit frischen Salatblättern und Zwiebeln servieren.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE LAIBCHEN

<b>300 g</b>	QimiQ Classic
<b>1200 g</b>	Garnelen, geschält
<b>150 g</b>	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
<b>30 ml</b>	Olivenöl
<b>20 ml</b>	Sesamöl
<b>30 g</b>	Koriander, frisch
	Salz und Pfeffer
<b>2</b>	Limette(n), Saft und fein geriebene Schale
<b>60 g</b>	Panko japanische Weißbrotbrösel
	Kokosette

### FÜR DAS ZITRONEN-ESPUMA

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>100 g</b>	Frischkäse
<b>50 ml</b>	Zitronensaft
<b>80 g</b>	Butter, geschmolzen
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Aus der Hälfte der Garnelen und dem QimiQ Classic eine Farce herstellen.
2. Die zweite Hälfte der Garnelen in kleine Würfel schneiden, mit der Farce vermengen und die restlichen Zutaten darunter mengen.
3. Laibchen formen und auf ein mit Kokosflocken bestreutes Blech legen. Die Laibchen darin wenden.
4. In heißem Öl beidseitig anbraten und im Ofen fertig garen.
5. Für den Espuma: Alle Zutaten mit einem Stabmixer aufmixen, in den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und im Wasserbad erwärmen. Mit den Garnelen-Laibchen servieren.