



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

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

FÜR DAS ZITRONEN-ESPUMA

250 g	QimiQ Sahne-Basis
100 g	Frischkäse
50 ml	Zitronensaft
80 g	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.