SCAMPI MIT SCHAUMSAUCE (CONVOTHERM)

QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

15

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

300 g	QimiQ Sahne-Basis
10 Stück	Scampi, ungeschält
20 ml	Olivenöl
50 g	Knollensellerie, gewürfelt
50 g	Zwiebel(n), gewürfelt
50 g	Karotte(n), gewürfelt
50 g	Lauch, in feine Streifen geschnitten
10 g	Tomatenmark
400 ml	Fischfond
125 ml	Weißwein
40 ml	Noilly Prat/Wermut trocken
80 ml	Orangensaft
	Orangenschale
	Thymian
	Lorbeerblatt
	Estragon
	Salz
	Weißer Pfeffer, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 235° C Heißluft vorheizen.
2. Scampi schälen und die Schalen im Olivenöl leicht anrösten. Gemüse dazugeben und kurz weiterrösten. Tomatenmark untermischen und gut verrühren.
3. Mit Fischfond, Weißwein und Noilly Prat ablöschen und einreduzieren.
4. Restlichen Zutaten dazugeben und die Sauce leicht köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und pürieren.
5. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnekapseln aufschrauben, schütteln und im Wasserbad warm stellen.
6. Geschälte Scampi im vorgeheizten Convotherm 2 Minuten garen.