



AUBERGINENSANDWICH VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Längere Präsentationszeit



20



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTION

FÜR DEN AUBERGINEN-WHIP

300 g Aubergine/Melanzani, gewürfelt

Olivenöl

2 Knoblauchzehe(n)

Paprikapulver, geräuchert

Agavendicksaft

Rosmarin

Reisessig

100 g QimiQ Whip Konditorcreme

FÜR DAS SANDWICH

8 Scheiben Aubergine/Melanzani

Olivenöl

Salz und Pfeffer

2 Stück Rote Paprikaschote(n), geschält, entkernt

Radicchio

Dörrzwetschken

Weißer Sesamkörner

Amaranth

Rosmarin

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme die gewürfelte Aubergine mit etwas Olivenöl, fein geschnittenem Knoblauch, Räucherpaprikapulver, Agavendicksaft, Rosmarin und einem Spritzer Reisessig in einer Pfanne weich schmoren lassen und anschließend im Mixer fein durchmischen. Dann das QimiQ Whip aufschlagen und in die abgekühlte Masse unterrühren.
2. Die Auberginenscheiben in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprika und den Radicchio ebenfalls scharf anbraten (bis sie weich sind) und mit Salz und Agavendicksaft abschmecken. Die Dörrzwetschken halbieren. Nun das Gemüse und die Creme abwechselnd übereinander schichten. Anschließend mit geröstetem Sesam (schwarz und weiß), Amaranth und Kräutern garnieren.