



ERDBEER GAZPACHO MIT AVOCADO-CRÈME FRAICHE-SCHAUM



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN AVOCADO-CRÈME FRAICHE-SCHAUM

150 g	QimiQ Whip Konditorcreme
10 g	Spinat, püriert
200 g	Avocado(s)
60 ml	Zitronensaft
15 ml	Olivenöl Extra Vergine
2 g	Salz
1 g	Weißer Pfeffer
100 g	Crème fraîche

ZUM GARNIEREN

2 g	Prosciutto Chips
------------	------------------

FÜR DEN ERDBEER GAZPACHO

290 g	QimiQ Classic
1500 g	Erdbeeren
500 g	Gurke, geschält
350 g	rote Zwiebel(n)
20 g	Koriander
30 g	Petersilie
15 g	Jalapenos
80 g	Rotweinessig
45 ml	Zitronensaft
30 ml	Olivenöl Extra Vergine
9 g	Salz
0.3 g	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
15 g	Knoblauch, gepresst
2 g	Basilikum, frisch
0.85 g	scharfe Chilisauce

ZUM GARNIEREN

	Korianderblätter
--	------------------

ZUBEREITUNG

1. Für den Avocado-Crème Fraiche-Schaum: Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnekapseln aufschrauben, schütteln und kühlen.
3. Für die Prosciutto Chips: Prosciutto in sehr dünne Scheiben schneiden, auf eine Silikon Matte legen, mit der zweiten Silikon Matte abdecken. Mit einem Backblech beschweren und im Backofen bei niedriger Temperatur knusprig backen.
4. Für den Gazpacho: QimiQ Classic, $\frac{3}{4}$ Erdbeeren, $\frac{1}{2}$ Gurken, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und $\frac{1}{4}$ Koriander in einen Mixer geben und auf höchster Stufe pürieren (ca. 30 sec.).
5. Zugedeckt gut kühlen.
6. Restliche Zutaten klein würfelig schneiden. Mit der pürierten Masse vermischen, würzen und kalt

stellen.

7. Gazpacho in einer gekühlten Schale anrichten und mit Avocado-Crème Fraiche-Schaum servieren.