



AVOCADO-SHRIMPS-CREME



QimiQ VORTEILE

- Vermindert Verfärbungen (AFI)
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS AVOCADOMOUSSE

235 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

535 g Avocado(s), geschält

Salz

Weißer Pfeffer, gemahlen

6 g Korianderblätter, fein gehackt

30 ml Zitronensaft

FÜR DEN SALAT

250 g Shrimps, geschält

200 g Avocado(s), fein gewürfelt

60 g rote Zwiebel(n), fein gehackt

130 g Tomate(n), entkernt

115 g Paprikaschote(n), fein gewürfelt

40 g Poblanochili, fein gehackt

Salz

Weißer Pfeffer, gemahlen

FÜR DAS DRESSING

60 ml Olivenöl

8 ml Sojasauce

8 ml Balsamico-Essig, weiß

ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Avocados mit einer Gabel zerdrücken, zum QimiQ Whip dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Zitronensaft würzen.
3. Für den Salat, Shrimps ansautieren. Mit restlichen Zutaten vorsichtig vermischen und mit Dressing marinieren.
4. Salat und Avocadomousse schichtweise in Gläser geben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit Shrimps, essbaren Blumen, Kräutern und violetten Kartoffelchips garniert servieren.