



SCAMPI MIT SCHAUMSAUCE (CONVOTHERM)

QimiQ AVANTAGES

- Production anticipée possible
- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

300 g	QimiQ Sauce Base
10 pièce(s)	Scampi, ne pas cécorthiqués
20 ml	Huile d'olive
50 g	Céleri-rave, coupé en dés
50 g	Oignon(s), coupé en dés
50 g	Carotte(s), coupé en dés
50 g	Poireau, coupé en julienne
10 g	Concentré de tomates
400 ml	Fond de poisson
125 ml	Vin blanc
40 ml	Noilly Prat
80 ml	Jus d'orange
	Zeste d'orange
	Thym
	Feuille de laurier
	Estragon
	Sel
	Poivre blanc, moulues

PRÉPARATION

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.