



# AUBERGINENSANDWICH VON ANDREAS KAIBLINGER



## QimiQ AVANTAGES

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



20



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTION

### FÜR DEN AUBERGINEN-WHIP

<b>300 g</b>	Aubergine, Huile d'olive
<b>2</b>	Gousse(s) d'ail Paprika fumé piquant en poudre d'Espagne, geräuchert Agavendicksaft Romarin Vinaigre de ris
<b>100 g</b>	QimiQ Whip

### FÜR DAS SANDWICH

<b>8 tranches</b>	Aubergine Huile d'olive Sel et poivre
<b>2 pièce(s)</b>	Poivron rouge, Radicchio Pruneaux secs Graines de sésame blanc Amarante Romarin

## PRÉPARATION

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.