



SCAMPI MIT SCHAUMSAUCE (CONVOTHERM)

QimiQ VANTAGGI

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

300 g	QimiQ Sauce Base
10 Stück	Scampi, non sgusciati
20	Olio d'oliva
50 g	Sedano,
50 g	Cipolla (Cipolle),
50 g	Carota (Carote),
50 g	Porro,
10 g	Concentrato di pomodori
400	Fondo di pesche
125	Vino bianco
40	Noilly Prat
80	Succo d'arancia
	Scorza d'arancia
	Timo
	Foglia d'alloro
	Dragoncello
	Sale
	Pepe blanco,

PREPARAZIONE

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.