



GARNELEN-BURGER MIT ZITRONEN-ESPUMA



QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Grillgut bleibt länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



20



semplicement

Suggerimenti

Mit frischen Salatblättern und Zwiebeln servieren.

INGREDIENTI PER 5

FÜR DIE LAIBCHEN

150 g QimiQ Classic
600 g Gamberetti,
75 g ,
15 Olio d'oliva
10 Olio di sesamo
15 g Coriandolo,
Sale i pepe
1 Lime (Limi),
30 g
Fondente di cocco

FÜR DAS ZITRONEN-ESPUMA

125 g QimiQ Sauce Base
50 g Formaggio fresco
25 Succo di limone
40 g Burro,
Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Aus der Hälfte der Garnelen und dem QimiQ Classic eine Farce herstellen.
2. Die zweite Hälfte der Garnelen in kleine Würfel schneiden, mit der Farce vermengen und die restlichen Zutaten daruntermengen.
3. Laibchen formen und auf ein mit Kokosflocken bestreutes Blech legen. Die Laibchen darin wenden.
4. In heißem Öl beidseitig anbraten und im Ofen fertig garen.
5. Für den Espuma: Alle Zutaten mit einem Stabmixer aufmixen, in den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und im Wasserbad erwärmen. Mit den Garnelen-Laibchen servieren.