



AUBERGINENSANDWICH VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ VANTAGGI

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



20



semplicement

INGREDIENTI PER 4 PORTION

FÜR DEN AUBERGINEN-WHIP

300 g Melanzana,
Olio d'oliva
2 Dente d'aglio
, geräuchert
Agavendicksaft
Rosmarino
Aceto di riso
100 g QimiQ Whip

FÜR DAS SANDWICH

8 Melanzana
Olio d'oliva
Sale i pepe
2 Stück ,
Radicchio
Prugne secche
Semi di sesamo bianco
Amaranth
Rosmarino

PREPARAZIONE

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.