



ERDBEER GAZPACHO MIT AVOCADO-CRÈME FRAICHE-SCHAUM



QimiQ VANTAGGI

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DEN AVOCADO-CRÈME FRAICHE-SCHAUM

150 g	QimiQ Whip
10 g	Spinaci,
200 g	Avocado (Avocadi)
60	Succo di limone
15	Olio d'oliva extra vergine
2 g	Sale
1 g	Pepe blanco
100 g	Crème fraîche

ZUM GARNIEREN

2 g	Prosciutto Chips
-----	------------------

FÜR DEN ERDBEER GAZPACHO

290 g	QimiQ Classic
1500 g	Fragole
500 g	Cetriolo,
350 g	Cipolla rossa (Cipolle rosse)
20 g	Coriandolo
30 g	Prezzemolo
15 g	Jalapenos peppers
80 g	Aceto di vino rosso
45	Succo di limone
30	Olio d'oliva extra vergine
9 g	Sale
0.3 g	Pepe nero,
15 g	Agljo,
2 g	Basilico,
0.85 g	Hot sauce

ZUM GARNIEREN

	Foglie di coriandolo
--	----------------------

PREPARAZIONE

1. Für den Avocado-Crème Fraiche-Schaum: Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnekapseln aufschrauben, schütteln und kühlen.
3. Für die Prosciutto Chips: Prosciutto in sehr dünne Scheiben schneiden, auf eine Silikon Matte legen, mit der zweiten Silikon Matte abdecken. Mit einem Backblech beschweren und im Backofen bei niedriger Temperatur knusprig backen.
4. Für den Gazpacho: QimiQ Classic, $\frac{3}{4}$ Erdbeeren, $\frac{1}{2}$ Gurken, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und $\frac{1}{4}$ Koriander in einen Mixer geben und auf höchster Stufe pürieren (ca. 30 sec.).
5. Zugedeckt gut kühlen.
6. Restliche Zutaten klein würfelig schneiden. Mit der pürierten Masse vermischen, würzen und kalt stellen.
7. Gazpacho in einer gekühlten Schale anrichten und mit Avocado-Crème Fraiche-Schaum

servieren.