



# AUBERGINENSANDWICH VON ANDREAS KAIBLINGER



## QimiQ BENEFITS

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



20



easy

## INGREDIENTS FOR 4 PORTION

### FÜR DEN AUBERGINEN-WHIP

<b>300 g</b>	Eggplant, diced
	Olive oil
<b>2</b>	Garlic clove(s)
	Spanish smoked hot paprika, smoked
	Agavendicksaft
	Rosemary
	Rice vinegar
<b>100 g</b>	QimiQ Whip

### FÜR DAS SANDWICH

<b>8 slices</b>	Eggplant
	Olive oil
	Salt and pepper
<b>2 pcs</b>	Red bell pepper(s), peeled, cored
	Radicchio lettuce
	Dried plums
	White sesame seeds
	Amaranth
	Rosemary

## METHOD

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.