



# RÄUCHERFISCH MIT MEERRETTICHMOUSSE AUF ROTE RÜBENCARPACCIO

## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DAS MOUSSE

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**30 g** Meerrettich, gerieben

Salz und Pfeffer

**125 ml** Vollrahm, geschlagen

### FÜR DAS CARPACCIO

**200 g** Randen, gekocht

Olivenöl

Balsamico Essig

Salz und Pfeffer

**200 g** Räucherfischfilet

## ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Meerrettich, Salz und Pfeffer dazumischen.
2. Geschlagenen Rahm unterheben. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Rote Randen in dünne Scheiben schneiden. Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.
4. Aus dem Mousse Nocken ausstechen und mit dem Räucherfisch auf dem Carpaccio anrichten.