



# THUNFISCHTARTARE MIT ERBSENMOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 FORMRINGE Ø 6,3 CM

### FÜR DAS TARTARE

|              |                                            |
|--------------|--------------------------------------------|
| <b>100 g</b> | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt                |
| <b>200 g</b> | Thunfisch, frisch , fein geschnitten       |
| <b>20 g</b>  | Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten      |
| <b>1</b>     | Limette(n), Saft und fein geriebene Schale |
| <b>15 g</b>  | Weisse Sesamkörner, geröstet               |
|              | Salz und Pfeffer                           |

### FÜR DAS ERBSENMOUSSE

|               |                      |
|---------------|----------------------|
| <b>150 g</b>  | QimiQ Rahm-Basis     |
| <b>100 g</b>  | Grüne Erbsen         |
|               | Salz und Pfeffer     |
|               | Zucker               |
| <b>125 ml</b> | Vollrahm, geschlagen |

## ZUBEREITUNG

1. Für das Thunfischtartare ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und die restlichen Zutaten beimengen.
2. Für das Erbsenmousse QimiQ Classic, Erbsen und Gewürze mit einem Stabmixer aufmixen und den geschlagenen Rahm unterheben.
3. Thunfischtartare und Erbsenmousse, schichtweise in die 6,3 cm Formringe füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).