



THUNFISCHTARTARE MIT ERBSENMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 FORMRINGE Ø 6,3 CM

FÜR DAS TARTARE

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

FÜR DAS ERBSENMOUSSE

150 g	QimiQ Rahm-Basis
100 g	Grüne Erbsen
	Salz und Pfeffer
	Zucker
125 ml	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).