



# RÄUCHERLACHSMOUSSE MIT KAVIARFÜLLUNG



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Längere Präsentationszeit
- Ungekühlt lagerbar
- Alkohol- und säurestabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

<b>150 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>100 ml</b>	Fischfond
<b>250 g</b>	Lachs, geräuchert, püriert
	Zitronensaft
	Worcestershiresauce
	Salz
	Pfeffer
<b>20 g</b>	Dill, fein gehackt
<b>50 g</b>	rote Peperoni, klein gewürfelt
<b>50 g</b>	Lachskaviar
<b>250 g</b>	Lachs, geräuchert, in Scheiben geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten das auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond, Räucherlachspüree, Zitronensaft, Worcestersauce, Gewürze und Dill dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Peperoniwürfel und Lachskaviar unterheben.
4. Mit den Räucherlachsscheiben die mit Klarsichtfolie ausgelegten Formen auskleiden. Die Masse einfüllen, Lachs zusammenschlagen und gut durchkühlen.