



RÄUCHERFORELLENMOUSSE ÖGS



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
- Alkohol- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 ml Fischfond

200 g Forellenfilet, geräuchert, püriert

Zitronensaft

Salz

Weisser Pfeffer

Dill

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond und fein püriertes Räucherforellenfilet dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Dill abschmecken.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).