



GESTÜRZTES RÄUCHERFISCHMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Räucherfischfilet, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Senf

Zitronensaft

0.5 TL Dill, fein gehackt

125 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Räucherfisch, Gewürze und Dillspitzen dazugeben und gut vermischen.
3. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben.
4. Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Das Mousse einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mousse auf einen Teller stürzen und mit Salatblätter dekorieren.