RÄUCHERFORELLENMOUSSE MIT MEERRETTICH

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm

15

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
200 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
100 ml	Fischfond
200 g	Forellenfilet, geräuchert, fein gehackt
	Salz
	Pfeffer
	Meerrettich
1 EL	Dill
1	Noilly Prat/Wermut trocken
	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond, Forelle, Salz, Pfeffer, Meerrettich, Dill, Wermut und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Die Masse in mit Klarsichtfolie ausgekleidete Förmchen füllen und gut durchkühlen.