



WARME EDELFISCHTERRINE



QimiQ VORTEILE

- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Gute Standfestigkeit
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

FÜR DIE LACHSFARCE

940 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

2.5 kg Lachsfilet, grob gehackt

1.25 Liter Vollrahm

440 ml Hummerfond

Meersalz

Pfeffer

Zitronensaft

Pernod [Anislikör]

FÜR DIE FORELLENFARCE

940 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

2.5 kg Forellenfilet, geräuchert, grob gehackt

1.25 Liter Vollrahm

440 ml Fischfond

Dill

Meersalz

Pfeffer

Zitronensaft

Pernod [Anislikör]

Krabbenfleisch, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Für die Lachsfarce: QimiQ glatt rühren. Lachs und Rahm dazugeben und in einer Küchenmaschine zu einer Farce verarbeiten. Hummerfond langsam einarbeiten und würzen. Farce in mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenformen füllen.
2. Ebenso die Forellenfarc zubereiten. Krabbenfleisch würfeln und unterheben. In die Terrinenformen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 75 °C ca. 45 Minuten pochieren.