RÄUCHERFISCH-MEERRETTICH-TERRINE

QimiQ VORTEILE

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

15

leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Magerquark
	Salz und Pfeffer
40 g	LieblingsKren Meerrettich, frisch
1 EL	Dill
	Zitronensaft
1 TL	Trockener Wermut
100 g	Forellenfilet, geräuchert, fein gehackt
125	Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Quark, Gewürze, Meerrettich, Dill, Zitronensaft und Wermuth dazumischen.
2. Fein gehackten Fisch unter die Masse heben.
3. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. Förmchen mit Frischhaltefolie auslegen, die Masse einfüllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Mousse aus den Förmchen stürzen, nach Belieben garnieren und servieren.