



RAUHLACHS-DILL-TERRINE VON MICHA SCHÄRER



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

240 g Geräuchertes Lachsrückenfilet

125 g Saurer Halbrahm

100 ml Vollrahm, geschlagen

1 Bund Dill, fein gehackt

1 Limette(n)

Meerrettich, gerieben

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen.
2. Lachsrückenfilet in die Terrinenform legen.
3. QimiQ glatt rühren. Dill und Sauerrahm dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Meerrettich und Saft einer Limette verfeinern.
4. QimiQ Mischung auf dem Lachsrückenfilet verteilen und mindestens 4 Stunden gut druckkühlen lassen.
5. Als Vorspeise portioniert mit etwas Kräutersalat servieren.