



LACHS-BRIE-NAPOLEON



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

| | |
|---------------|---------------------------------------|
| 120 g | |
| 2.3 kg | Lachsfilet |
| 600 g | Kabeljaufilets, in Stücke geschnitten |
| 3 | Ei(er) |
| 100 g | Weisswein |
| 25 g | Noilly Prat/Wermut trocken |
| 10 g | Pernod [Anislikör] |
| 1.5 g | Weisser Pfeffer, gemahlen |
| 250 g | Brie 70 % Fett, gewürfelt |
| 5 g | Schnittlauch |

ZUBEREITUNG

1. Lachsfilet zuputzen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Für die Farce: Kabeljaufilet mit den restlichen Zutaten (außer Brie Käse und Schnittlauch) gut mixen.
3. Käse und Schnittlauch unterheben und gut abschmecken.
4. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen und anschließend mit Lachsscheiben auslegen.
5. Farce in die Terrinenform füllen und mit restlichen Lachsscheiben abschließen.
6. Im Kombiofen bei 55 °C bis zur gewünschten Kerntemperatur pochieren.
7. Auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.
8. Mit Blattsalat und Dressing servieren.