



KABELJAUKUGELN IM PISTAZIENMANTEL



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

4 Scheibe(n) Weissbrot

200 ml Milch

600 g Kabeljau, frisch , fein gehackt

1 TL Currypulver

1 TL Peperonipulver, edelsüss

1 Ei(er)

Salz und Pfeffer

200 g Pistazien, gehackt

Rapsöl, zum Herausbacken

Kräutermischung, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Toastbrot entrinden, würfeln, in Milch einweichen und gut ausdrücken.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Toastbrot, Kabeljau, Currypulver, Paprikapulver und Ei dazumischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Aus der Fischmasse 15 Kugeln formen, diese in Pistazien wälzen und in heissem Öl schwimmend ca. 3-5 Minuten goldbraun ausbacken.