



RÄUCHERLACHSMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 ml Fischfond

200 g Lachs, geräuchert, püriert

0.5 Zitrone(n), Saft davon

Salz

Weisser Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren, in einen Rührkessel geben und aufschlagen.
2. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.