



# WARME EDELFISCHTERRINE



## QimiQ VORTEILE

- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Gute Standfestigkeit
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

### FÜR DIE LACHSFARCE

**75 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**200 g** Lachsfilet, grob gehackt

**100 ml** Vollrahm

**35 ml** Hummerfond

Meersalz

Pfeffer

Zitronensaft

Pernod [Anislikör]

### FÜR DIE FORELLENFARCE

**75 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**200 g** Forellenfilet, geräuchert, grob gehackt

**100 ml** Vollrahm

**35 ml** Fischfond

Dill

Meersalz

Pfeffer

Zitronensaft

Pernod [Anislikör]

Krabbenfleisch, gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Lachsfarce: QimiQ glatt rühren. Lachs und Rahm dazugeben und in einer Küchenmaschine zu einer Farce verarbeiten. Hummerfond langsam einarbeiten und würzen. Farce in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform füllen.
2. Ebenso die Forellenfarc zubereiten. Krabbenfleisch würfeln und unterheben. In die Terrinenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 75 °C ca. 45 Minuten pochieren.