



RÄUCHERLACHSMOUSSE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 ml Fischfond, kalt

250 g Frischkäse

4 cl Noilly Prat/Wermut trocken

400 g Lachs, geräuchert

1 Zitrone(n), Saft davon

Salz, gemahlen

Weisser Pfeffer, gemahlen

Koriander, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Abschmecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. **Tipp:** Lachsabschnitte können verwendet werden.