



KABELJAU-WASABI-AUFSTRICH VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten



10



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTION

300 g Kabeljaufileisch

300 ml Fischfond

Salz und Pfeffer

Dillsaat

40 g Wasabi paste

1 Spritzer Reisessig

Zitronensaft

300 g QimiQ Rahm-Basis

ZUBEREITUNG

1. Den Fisch in kleine Stücke schneiden und mit dem heißen Fischfond übergießen. Anschließend alle weiteren Zutaten außer QimiQ Classic dazugeben und fein im Mixer durchmischen. Mit Reisessig oder Zitronensaft abschmecken. Die Masse abkühlen lassen, das QimiQ Classic aufschlagen und unterrühren.