



GEBRATENER SAIBLING MIT MEERRETTICHMOUSSE AUF ROTE RANDENCARPACCIO

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS MOUSSE

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

30 g Meerrettich, gerieben

Salz und Pfeffer

125 g Vollrahm, geschlagen

FÜR DAS CARPACCIO

800 g Randen, gekocht

Olivenöl

Balsamico Essig

Salz und Pfeffer

600 g Saiblingsfilets à 160 g

Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Meerrettich, Salz und Pfeffer dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Rote Randen in dünne Scheiben schneiden. Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.
4. Saiblingsfilets in Öl anbraten.
5. Aus dem Meerrettichmousse Nockerl stechen und mit dem Saiblingsfilet auf dem Carpaccio anrichten.