



KRABBENTERRINE

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Krabbenfleisch, püriert

100 g Krabbenfleisch, grob gehackt

20 ml Asiatische Fischsauce

Salz und Pfeffer

Weinbrand

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Krabbenfleisch, Fischsauce, Salz, Pfeffer und Cognac dazugeben und gut vermischen.
2. Eine Terrinenform (Inhalt ca. 800 ml) mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Terrine stürzen, Klarsichtfolie entfernen und mit einem scharfen Messer portionieren.