



RÄUCHERFISCHTERRINE MIT MEERRETTICH



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Magerquark

Salz und Pfeffer

Meerrettich

1 EL Dill

Zitronensaft

1 TL Trockener Wermut

100 g Forellenfilet, geräuchert, fein gehackt

125 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magerquark, Gewürze, Meerrettich, Dill, Zitronensaft und Wermut dazumischen.
2. Fein gehackten Fisch unter die Masse heben.
3. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. Die Masse in mit Klarsichtfolie ausgekleidete Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Förmchen stürzen und anrichten.