



KREBSTERRINE MIT MANGOSCHAUM



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Kürzere Produktionszeiten
- Glutenfrei
- Ungekühlt lagerbar



25



leicht

ZUTATEN FÜR 15 PORTIONEN

FÜR DIE KREBSTERRINE

150 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Krabbenfleisch, püriert

20 g Krebsbutter

2 Blatt Gelatine à 3 g

Salz

Pfeffer

Weinbrand

100 g Krabbenfleisch, grob gehackt

FÜR DEN MANGOSCHAUM

100 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g Mangopüree

50 g Zucker

Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Für die Krebsterrine kaltes QimiQ Whip im Schlagkessel leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Püriertes Krebsfleisch, Krebsbutter, Gelatine und Gewürze dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Grob gehacktes Krebsfleisch unterheben. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, die Terrinemasse einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Für den Mangoschaum kaltes QimiQ Whip im Schlagkessel leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Boiron Fruchtpüree Mango, Zucker und Zitrone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.