



POCHIERTE GEFLÜGEL-CHAMPIGNON-TERRINE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Tiefkühlstabil
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 KG

150 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

400 g Pouletbrustfilet, gehackt

250 ml Vollrahm, gekühlt

60 g Hühnerglace, gekühlt

30 ml Trockener Wermut, gekühlt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Piment

90 g Champignons, geschnitten

60 g Pistazien, gehackt

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic und das zerkleinerte Huhn cuttern und zu einer Farce verarbeiten.
2. Kalten Rahm, Glace und Wermut langsam dazumischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Piment würzen.
3. Champignons und Pistazien unterheben und in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform füllen.
4. Gut verschliessen und bei 75° C ca. 45 Minuten pochieren.