



# LACHS-HUMMERTERRINE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Eier notwendig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 970 G

**400 g** Lachsfilet, grob faschiert

**200 ml** Vollrahm

**150 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**70 ml** Hummerfond

**150 g** Hummerfleisch, gegart, gewürfelt

Meersalz

Pfeffer

Zitronensaft

Pernod [Anislikör] (optional)

## ZUBEREITUNG

1. Das kalte Lachsfilet mit der Sahne und weichem QimiQ Classic zu einer Farce verarbeiten.
2. Den Hummerfond langsam einarbeiten.
3. Das Gewürfelte Hummerfleisch und die Gewürze untermengen.
4. In einer mit Plastikfolie ausgelegten Terrinenform bei 75° C ca.45min pochieren.