RÄUCHERLACHSMOUSSE MIT KAVIARFÜLLUNG

QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Längere Präsentationszeit
- Ungekühlt lagerbar
- Alkohol- und säurestabil

15

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

150 g	, réfrigéré
100 ml	Fischfond
250 g	Saumon, fumé, réduit en purée
	Jus d’un citron
	Sel
	Poivre
20 g	Aneth, finement hachées
50 g	Poivron rouge, coupé en petits dés
50 g	Lachskaviar
250 g	Saumon, fumé, coupé en tranches

PRÉPARATION

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond, Räucherlachspüree, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Gewürze und Dill dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Paprikawürfel und Lachskaviar unterheben.
4. Die mit Klarsichtsfolie ausgelegten Formen mit den Räucherlachsscheiben auskleiden. Die Masse einfüllen, Lachs zusammenschlagen und gut durchkühlen.