



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 Klarsichtfolie ausgelegten Formen mit den Räucherlachsscheiben auskleiden. Die Masse einfüllen, Lachs zusammenschlagen und gut durchkühlen.