



RÄUCHERFORELLENMOUSSE ÖGS



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
- Alkohol- und säurestabil



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g , réfrigéré

100 ml Fischfond

200 g Forellenfilet, geräuchert, réduit en purée

Jus d'un citron

Sel

Poivre blanc

Aneth

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond und fein püriertes Räucherforellenfilet dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Dill abschmecken.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).