



# GESTÜRZTES RÄUCHERFISCHMOUSSE



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**150 g** , finement hachées

Sel et poivre

Moutarde

Jus d'un citron

**0.5 TL** Aneth, finement hachées

**125 ml** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Räucherfisch, Gewürze und Dillspitzen dazugeben und gut vermischen.
3. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
4. Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Das Mousse einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mousse auf einen Teller stürzen und mit Salatblätter dekorieren.