

## GESTÜRZTES RÄUCHERFISCHMOUSSE



## **QimiQ AVANTAGES**

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





## **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.