



RÄUCHERFORELLENMOUSSE MIT KREN



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g , réfrigéré

200 g QimiQ Base crème, réfrigéré

100 ml Fischfond

200 g Forellenfilet, geräuchert, finement hachées

Sel

Poivre

Raifort

1 cs Aneth

1

Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme und QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond, Forelle, Salz, Pfeffer, Kren, Dill, Wermut und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Die Masse in mit Klarsichtfolie ausgekleidete Förmchen füllen und gut durchkühlen.