



LACHS-BRIE-NAPOLEON



QimiQ AVANTAGES

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

120 g

2.3 kg

600 g Kabeljaufilets_Filet de cabillaud , coupé en morceaux

3 Euf(s)

100 g Vin blanc

25 g

10 g Pernod [Anislikör]

1.5 g Poivre blanc, moulues

250 g Brie 70 % Fett, coupé en dés

5 g Ciboulette

PRÉPARATION

1. Lachsfilet zuputzen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Für die Farce: Kabeljaufilet mit den restlichen Zutaten (außer Brie Käse und Schnittlauch) gut mixen.
3. Käse und Schnittlauch unterheben und gut abschmecken.
4. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen und anschließend mit Lachsscheiben auslegen.
5. Farce in die Terrinenform füllen und mit restlichen Lachsscheiben abschließen.
6. Im Kombiofen bei 55 °C bis zur gewünschten Kerntemperatur pochieren.
7. Auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.
8. Mit Blattsalat und Dressing servieren.