



KABELJAUKUGELN IM PISTAZIENMANTEL



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

4 Scheibe(n) Weißbrot

200 ml Lait

600 g Kabeljau, frisch , finement hachées

1 TL Curry en poudre

1 TL Paprika en poudre, doux

1 Œuf(s)

Sel et poivre

200 g Pistazien, haché

Huile de colza, zum Herausbacken

Fines herbes, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Toastbrot entrinden, würfeln, in Milch einweichen und gut ausdrücken.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Toastbrot, Kabeljau, Currypulver, Paprikapulver und Ei dazumischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Aus der Fischmasse 15 Kugeln formen, diese in Pistazien wälzen und in heißem Öl schwimmend ca. 3-5 Minuten goldbraun ausbacken.