

RÄUCHERFISCHTERRINE MIT KREN



QimiQ AVANTAGES

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





INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

375 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
300 g Séré maigre
Sel et poivre
Raifort
2 cs Aneth
Jus d'un citron
2 TL
200 g Forellenfilet, geräuchert, finement hachées
180 g Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

- 1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Gewürze, Kren, Dill, Zitronensaft und Wermut dazumischen.
- 2. Fein gehackten Fisch unterheben.
- 3. Geschlagene Sahne unterheben.
- 4. Die Masse in mit Klarsichtfolie ausgekleidete Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).