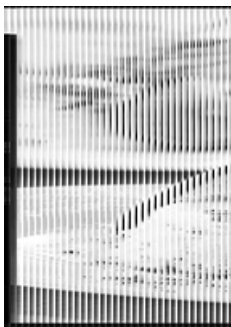




RÄUCHERFISCHTERRINE MIT KREN



QimiQ AVANTAGES

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



15



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).