



KABELJAU-WASABI-AUFSTRICH VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten



10



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTION

300 g Kabeljaufileisch

300 ml Fischfond

Sel et poivre

Dillsaat

40 g Wasabipaste

1 goutte de Reisessig

Jus d'un citron

300 g QimiQ Base crème

PRÉPARATION

1. Den Fisch in kleine Stücke schneiden und mit dem heißen Fischfond übergießen. Anschließend alle weiteren Zutaten außer QimiQ Classic dazugeben und fein im Mixer durchmischen. Mit Reisessig oder Zitronensaft abschmecken. Die Masse abkühlen lassen, das QimiQ Classic aufschlagen und unterrühren.