



LACHSHÄPPCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g , réfrigéré

200 ml Fischfond

400 g Saumon, fumé, réduit en purée

1 Citron(s), le jus

Sel

Poivre blanc

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond und fein pürierten Lachs dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).