



KRABBENTERRINE



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Krabbenfleisch, réduit en purée

100 g Krabbenfleisch, grossièrement haché

20 ml Asiatische Fischsauce

Sel et poivre

Cognac

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Krabbenfleisch, Fischsauce, Salz, Pfeffer und Cognac dazugeben und gut vermischen.
2. Eine Terrinenform (Inhalt ca. 800 ml) mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Terrine stürzen, Klarsichtfolie entfernen und mit einem scharfen Messer portionieren.