



GEGRILLTE FORELLE MIT PIKANTER FÜLLUNG



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen bleiben länger saftig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Œuf(s), dur(s)

1 cs Sardellenpaste

2 Cornichons, finement hachées

0.5 Oignon(s), finement hachées

1 cs Moutarde

2 cs Persil, finement hachées

1 TL Paprikapulver, mild

3 cs Chapelure

FÜR DIE FORELLE

4 Forelle(n), frisch, ausgenommen

16 tranches Prosciutto Crudo

Sel et poivre

Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und 1 Stunde kühlen.
3. Forellen damit füllen, mit jeweils 4 Scheiben Prosciutto umwickeln und auf dem Grill bei leichter Hitze langsam grillen.