



RÄUCHERFISCHTERRINE MIT KREN



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Séré maigre

Sel et poivre

Raifort

1 cs Aneth

Jus d'un citron

1 TL

100 g Forellenfilet, geräuchert, finement hachées

125 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Gewürze, Kren, Dill, Zitronensaft und Wermut dazumischen.
2. Fein gehackten Fisch unter die Masse heben.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Die Masse in mit Klarsichtfolie ausgekleidete Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Förmchen stürzen und anrichten.