



# LACHS-HUMMERTERRINE



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Eier notwendig



15



## INGRÉDIENTS POUR 970 G

**400 g** ,

**200 ml** Crème entière

**150 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**70 ml** Hummerfond\_Fond d'homard

**150 g** Hummerfleisch, gegart, coupé en dés

Meersalz

Poivre

Jus d'un citron

Pernod [Anislikör] (optional)

## PRÉPARATION

1. Das kalte Lachsfilet mit der Sahne und weichem QimiQ Classic zu einer Farce verarbeiten.
2. Den Hummerfond langsam einarbeiten.
3. Das gewürfelte Hummerfleisch und die Gewürze untermengen.
4. In einer mit Plastikfolie ausgelegten Terrinenform bei 75° C ca.45min pochieren.