



RÄUCHERFISCH MIT KRENMOUSSE AUF ROTE RÜBENCARPACCIO

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS MOUSSE

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

30 g Kren, gerieben

Salz und Pfeffer

125 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

FÜR DAS CARPACCIO

200 g Rote Rübe(n), gekocht

Olivenöl

Balsamico-Essig

Salz und Pfeffer

200 g Räucherfischfilet

ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kren, Salz und Pfeffer dazumischen.
2. Geschlagene Sahne unterheben. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Rote Rüben in dünne Scheiben schneiden. Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.
4. Aus dem Mousse Nockerl ausstechen und mit dem Räucherfisch auf dem Carpaccio anrichten.