



THUNFISCHTARTARE MIT ERBSENMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 FORMRINGE Ø 6,3 CM

FÜR DAS TARTARE

100 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Thunfisch, frisch , fein geschnitten
20 g	Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten
1	Limette(n), Saft und fein geriebene Schale
15 g	Weißer Sesamkörner, geröstet
	Salz und Pfeffer

FÜR DAS ERBSENMOUSSE

150 g	QimiQ Classic
100 g	Grüne Erbsen
	Salz und Pfeffer
	Zucker
125 ml	Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Für das Thunfischtartare ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und die restlichen Zutaten beimengen.
2. Für das Erbsenmousse QimiQ Classic, Erbsen und Gewürze mit einem Stabmixer aufmixen und die geschlagene Sahne unterheben.
3. Thunfischtartare und Erbsenmousse, schichtweise in die 6,3 cm Formringe füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).