



RÄUCHERLACHSMOUSSE MIT KAVIARFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Längere Präsentationszeit
- Ungekühlt lagerbar
- Alkohol- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

150 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
100 ml	Fischfond
250 g	Lachs, geräuchert, püriert
	Zitronensaft
	Worcestersauce
	Salz
	Pfeffer
20 g	Dill, fein gehackt
50 g	Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt
50 g	Lachskaviar
250 g	Lachs, geräuchert, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond, Räucherlachspüree, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Gewürze und Dill dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Paprikawürfel und Lachskaviar unterheben.
4. Die mit Klarsichtfolie ausgelegten Formen mit den Räucherlachsscheiben auskleiden. Die Masse einfüllen, Lachs zusammenschlagen und gut durchkühlen.