



RÄUCHERFORELLENMOUSSE MIT KREN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g QimiQ Classic, gekühlt

100 ml Fischfond

200 g Forellenfilet, geräuchert, fein gehackt

Salz

Pfeffer

Kren

1 EL Dill

1 Noilly Prat/Wermut trocken

Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme und QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond, Forelle, Salz, Pfeffer, Kren, Dill, Wermut und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Die Masse in mit Klarsichtfolie ausgekleidete Förmchen füllen und gut durchkühlen.