



# WARME EDELFISCHTERRINE



## QimiQ VORTEILE

- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Gute Standfestigkeit
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

### FÜR DIE LACHSFARCE

<b>940 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>2.5 kg</b>	Lachsfilet, grob gehackt
<b>1.25 Liter</b>	Schlagobers 36 % Fett
<b>440 ml</b>	Hummerfond
	Meersalz
	Pfeffer
	Zitronensaft
	Pernod [Anislikör]

### FÜR DIE FORELLENFARCE

<b>940 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>2.5 kg</b>	Forellenfilet, geräuchert, grob gehackt
<b>1.25 Liter</b>	Schlagobers 36 % Fett
<b>440 ml</b>	Fischfond
	Dill
	Meersalz
	Pfeffer
	Zitronensaft
	Pernod [Anislikör]
	Krabbenfleisch, gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Lachsfarce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Lachs und Schlagobers dazugeben und in einer Küchenmaschine zu einer Farce verarbeiten. Hummerfond langsam einarbeiten und würzen. Farce in mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenformen füllen.
2. Ebenso die Forellenfarc zubereiten. Krabbenfleisch würfeln und unterheben. In die Terrinenformen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 75 °C ca. 45 Minuten pochieren.