



# RÄUCHERFISCH-MEERRETTICH-TERRINE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**200 g** Magertopfen / Quark

Salz und Pfeffer

**40 g** Lieblingskren Meerrettich, frisch

**1 EL** Dill

Zitronensaft

**1 TL** Trockener Wermut

**100 g** Forellenfilet, geräuchert, fein gehackt

**125** Schlagobers 36 % Fett

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Gewürze, Meerrettich, Dill, Zitronensaft und Wermuth dazumischen.
2. Fein gehackten Fisch unter die Masse heben.
3. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
4. Förmchen mit Frischhaltefolie auslegen, die Masse einfüllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Mousse aus den Förmchen stürzen, nach Belieben garnieren und servieren.