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.