



RÄUCHERLACHS-DILL-TERRINE VON MICHA SCHÄRER



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

240 g Geräuchertes Lachsrückenfilet

125 g Sauerrahm 15 % Fett

100 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

1 Bund Dill, fein gehackt

1 Limette(n)

Kren, gerieben

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen.
2. Lachsrückenfilet in die Terrinenform legen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Dill und Sauerrahm dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Kren und Saft einer Limette verfeinern.
4. QimiQ Mischung auf dem Lachsrückenfilet verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Als Vorspeise portioniert mit etwas Kräutersalat servieren.