



# RÄUCHERLACHSMOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**100 ml** Fischfond

**200 g** Lachs, geräuchert, püriert

**0.5** Zitrone(n), Saft davon

Salz

Weißer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren, in einen Rührkessel geben und aufschlagen.
2. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.