

RÄUCHERLACHSMOUSSE



QimiQ VORTEILE

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

10

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
100	Fischfond, oder Gemüsebrühe
200 g	Lachs, geräuchert, püriert
0.5 g	Zitrone(n), Saft davon
	Salz
	Weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. 2
- Fischfond oder Gemüsebrühe und den fein pürierten Lachs dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. 3
- Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen. 4

Tipp: Mousse mit frischem Koriander verfeinern.