



WARME EDELFISCHTERRINE



QimiQ VORTEILE

- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Gute Standfestigkeit
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE LACHSFARCE

75 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Lachsfilet, grob gehackt

100 ml Schlagobers 36 % Fett

35 ml Hummerfond

Meersalz

Pfeffer

Zitronensaft

Pernod [Anislikör]

FÜR DIE FORELLENFARCE

75 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Forellenfilet, geräuchert, grob gehackt

100 ml Schlagobers 36 % Fett

35 ml Fischfond

Dill

Meersalz

Pfeffer

Zitronensaft

Pernod [Anislikör]

Krabbenfleisch, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Für die Lachsfarce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Lachs und Schlagobers dazugeben und in einer Küchenmaschine zu einer Farce verarbeiten. Hummerfond langsam einarbeiten und würzen. Farce in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform füllen.
2. Ebenso die Forellenfarc zubereiten. Krabbenfleisch würfeln und unterheben. In die Terrinenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 75 °C ca. 45 Minuten pochieren.