



RÄUCHERFISCHTERRINE MIT KREN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

375 g QimiQ Classic, ungekühlt

300 g Magertopfen / Quark

Salz und Pfeffer

Kren

2 EL Dill

Zitronensaft

2 TL Trockener Wermut

200 g Forellenfilet, geräuchert, fein gehackt

180 g Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Gewürze, Kren, Dill, Zitronensaft und Wermut dazumischen.
2. Fein gehackten Fisch unterheben.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Die Masse in mit Klarsichtfolie ausgekleidete Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).