



# RÄUCHERLACHSMOUSSE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**200 ml** Fischfond

**4 cl** Noilly Prat/Wermut trocken

**400 g** Lachs, geräuchert, püriert

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

Salz, gemahlen

Weißer Pfeffer

Koriander, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Abschmecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.