



RÄUCHERLACHSAUFSTRICH



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, kalt

250 g Frischkäse

4 cl Noilly Prat/Wermut trocken

400 g Lachs, geräuchert

1 Zitrone(n), Saft davon

Salz, gemahlen

Weißer Pfeffer, gemahlen

Koriander, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer pürieren.
2. Masse in einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Anschließend abfüllen und für mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. **Tipp:** Lachsabschnitte können verwendet werden.