



# 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.