



ROTE RÜBEN-PANNA COTTA MIT GERÄUCHERTEM FUSCHLSEE-SABLING



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Garantiert stabil und kompakt



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

650 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Rote Rübe(n), gegart
100 g	Mascarpone
50 g	Butter, flüssig
2 g	Orangenzesten
10 g	Weißer Balsamico-Essig
10 g	Salz
5 g	Kren, gerieben
500 g	Seesaiblingsfilet(s), geräuchert

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten fein pürieren.
2. In Formen abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen.
3. Geräucherten Saibling in Stücke schneiden und mit der Panna Cotta servieren.