



# KRABBENTERRINE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**200 g** Krabbenfleisch, püriert

**100 g** Krabbenfleisch, grob gehackt

**20 ml** Asiatische Fischsauce

Salz und Pfeffer

Weinbrand

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Krabbenfleisch, Fischsauce, Salz, Pfeffer und Cognac dazugeben und gut vermischen.
2. Eine Terrinenform (Inhalt ca. 800 ml) mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Terrine stürzen, Klarsichtfolie entfernen und mit einem scharfen Messer portionieren.