



RÄUCHERFISCHTERRINE MIT KREN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Magertopfen / Quark

Salz und Pfeffer

Kren

1 EL Dill

Zitronensaft

1 TL Trockener Wermut

100 g Forellenfilet, geräuchert, fein gehackt

125 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Gewürze, Kren, Dill, Zitronensaft und Wermut dazumischen.
2. Fein gehackten Fisch unter die Masse heben.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Die Masse in mit Klarsichtfolie ausgekleidete Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Förmchen stürzen und anrichten.