



POCHIERTE GEFLÜGEL-CHAMPIGNON-TERRINE



QimiQ VORTEILE

- Schnelle und einfache Zubereitung
- Tiefkühlstabil
- Alkoholstabil und gerinnt nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 KG

150 g QimiQ Classic, gekühlt

400 g Hühnerbrustfilet, faschiert

250 ml Sahne 36 % Fett, gekühlt

60 g Hühnerglace, gekühlt

30 ml Trockener Wermut, gekühlt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Piment

90 g Champignons, geschnitten

60 g Pistazien, gehackt

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic und das zerkleinerte Huhn cuttern und zu einer Farce verarbeiten.
2. Gekühlte Sahne, Glace und Wermut langsam dazugeben, gut vermischen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Piment abschmecken.
3. Gebratene Champignons und Pistazien unterheben und in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform gießen.
4. Verschließen und bei 75 °C ca. 45 Minuten pochieren.