



# RÄUCHERFISCH MIT KRENMOUSSE AUF ROTE RÜBENCARPACCIO

## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Réduit la formation de peau



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DAS MOUSSE

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**30 g** Raifort, râpée

Sel et poivre

**125 ml** Crème entière, fouetté

### FÜR DAS CARPACCIO

**200 g** Betterave(s) rouge(s), cuit

Huile d'olive

Vinaigre balsamique

Sel et poivre

**200 g** Filet de poisson fumé

## PRÉPARATION

1. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kren, Salz und Pfeffer dazumischen.
2. Geschlagene Sahne unterheben. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Rote Rüben in dünne Scheiben schneiden. Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.
4. Aus dem Mousse Nockerl ausstechen und mit dem Räucherfisch auf dem Carpaccio anrichten.