



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.