



# RÄUCHERLACHSMOUSSE MIT KAVIARFÜLLUNG



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Rallonge le temps de présentation
- Se conserve sans réfrigération
- Stable à l'alcool et aux acides



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

<b>150 g</b>	QimiQ Whip , réfrigéré
<b>100 ml</b>	Fond de poisson
<b>250 g</b>	Saumon, fumé, réduit en purée
	Jus d'un citron
	Worcestershire sauce
	Sel
	Poivre
<b>20 g</b>	Aneth, finement hachées
<b>50 g</b>	Poivron rouge, coupé en petits dés
<b>50 g</b>	Caviar de saumon
<b>250 g</b>	Saumon, fumé, coupé en tranches

## PRÉPARATION

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond, Räucherlachspüree, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Gewürze und Dill dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Paprikawürfel und Lachskaviar unterheben.
4. Die mit Klarsichtfolie ausgelegten Formen mit den Räucherlachsscheiben auskleiden. Die Masse einfüllen, Lachs zusammenschlagen und gut durchkühlen.