



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

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