



# RÄUCHERFORELLENMOUSSE ÖGS



## 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
- Stable à l'alcool et aux acides



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**100 ml** Fond de poisson

**200 g** Filet de truite, fumé, réduit en purée

Jus d'un citron

Sel

Poivre blanc

Aneth

## PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond und fein püriertes Räucherforellenfilet dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Dill abschmecken.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).