



GESTÜRZTES RÄUCHERFISCHMOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la formation de peau
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Filet de poisson fumé, finement hachées

Sel et poivre

Moutarde

Jus d'un citron

0.5 cc Aneth, finement hachées

125 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Räucherfisch, Gewürze und Dillspitzen dazugeben und gut vermischen.
3. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
4. Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Das Mousse einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mousse auf einen Teller stürzen und mit Salatblätter dekorieren.