



# LACHS-BRIE-NAPOLEON



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**120 g** QimiQ Sauce Base

**2.3 kg** Filet de saumon

**600 g** Filet de cabillaud , coupé en morceaux

**3** Œuf(s)

**100 g** Vin blanc

**25 g** Noilly Prat

**10 g** Pernod [anissette]

**1.5 g** Poivre blanc, moulues

**250 g** Brie, 70 % de matière grasse, coupé en dés

**5 g** Ciboulette

## PRÉPARATION

1. Lachsfilet zuputzen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Für die Farce: Kabeljaufilet mit den restlichen Zutaten (außer Brie Käse und Schnittlauch) gut mixen.
3. Käse und Schnittlauch unterheben und gut abschmecken.
4. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen und anschließend mit Lachsscheiben auslegen.
5. Farce in die Terrinenform füllen und mit restlichen Lachsscheiben abschließen.
6. Im Kombiofen bei 55 °C bis zur gewünschten Kerntemperatur pochieren.
7. Auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.
8. Mit Blattsalat und Dressing servieren.