



KABELJAU-WASABI-AUFSTRICH VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten



10



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTION

300 g Kabeljaufleisch

300 ml Fond de poisson

Sel et poivre

Dillsaat

40 g Pâte de wasabi

1 goutte de Vinaigre de ris

Jus d'un citron

300 g QimiQ Base crème

PRÉPARATION

1. Den Fisch in kleine Stücke schneiden und mit dem heißen Fischfond übergießen. Anschließend alle weiteren Zutaten außer QimiQ Classic dazugeben und fein im Mixer durchmischen. Mit Reissessig oder Zitronensaft abschmecken. Die Masse abkühlen lassen, das QimiQ Classic aufschlagen und unterrühren.