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 durchmixen. Mit Reisessig oder Zitronensaft abschmecken. Die Masse abkühlen lassen, das QimiQ Classic aufschlagen und unterrühren.