



# GEBRATENER SAIBLING MIT KRENMOUSSE AUF ROTE RÜBENCARPACCIO

## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Bonne stabilité
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la formation de peau



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DAS MOUSSE

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**30 g** Raifort, râpée

Sel et poivre

**125 g** Crème entière, fouetté

### FÜR DAS CARPACCIO

**800 g** Betterave(s) rouge(s), cuit

Huile d'olive

Vinaigre balsamique

Sel et poivre

**600 g** Filet(s) d'omble chevalier à 160 g

Huile d'olive

## PRÉPARATION

1. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Kren, Salz und Pfeffer dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Rote Rüben in dünne Scheiben schneiden. Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.
4. Saiblingsfilets in Öl anbraten.
5. Aus dem Krenmousse Nockerl stechen und mit dem Saiblingsfilet auf dem Carpaccio anrichten.