



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.