



# RÄUCHERFISCH MIT KRENMOUSSE AUF ROTE RÜBENCARPACCIO

## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

### FÜR DAS MOUSSE

- 125 g** QimiQ Classic,
- 30 g** Rafano,  
Sale i pepe
- 125** Panna, 36 % di grassi,

### FÜR DAS CARPACCIO

- 200 g** Barbabietola,  
Olio d'oliva  
Aceto Balsamico  
Sale i pepe
- 200 g** Filetti di pesce affumicato

## PREPARAZIONE

1. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kren, Salz und Pfeffer dazumischen.
2. 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. Aus dem Mousse Nockerl ausstechen und mit dem Räucherfisch auf dem Carpaccio anrichten.