



# THUNFISCHTARTARE MIT ERBSENMOUSSE



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 6 FORMRINGE Ø 6,3 CM

### FÜR DAS TARTARE

- 100 g** QimiQ Classic,
- 200 g** Tonno, fresco,
- 20 g** Cipolletta,
- 1** Lime (Limi),
- 15 g** Semi di sesamo bianco,  
Sale i pepe

### FÜR DAS ERBSENMOUSSE

- 150 g** QimiQ Classic
- 100 g** Piselli verdi  
Sale i pepe  
Zucchero
- 125** Panna, 36 % di grassi,

## PREPARAZIONE

1. Für das Thunfischtartare ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und die restlichen Zutaten beimengen.
2. Für das Erbsenmousse QimiQ Classic, Erbsen und Gewürze mit einem Stabmixer aufmixen und die geschlagene Sahne unterheben.
3. Thunfischtartare und Erbsenmousse, schichtweise in die 6,3 cm Formringe füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).