



RÄUCHERFORELLENMOUSSE ÖGS



QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Längere Präsentationszeit
- Alkohol- und säurestabil



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

250 g QimiQ Whip,

100 Fondo di pesche

200 g Filetto di trota, affumicato,

Succo di limone

Sale

Pepe bianco

Aneto

PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond und fein püriertes Räucherforellenfilet dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Dill abschmecken.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).