GESTÜRZTES RÄUCHERFISCHMOUSSE

QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust

15

semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g	QimiQ Classic,
150 g	Filetti di pesce affumicato,
	Sale i pepe
	Senape
	Succo di limone
0.5	Aneto,
125	Panna, 36 % di grassi,

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Räucherfisch, Gewürze und Dillspitzen dazugeben und gut vermischen.
3. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
4. Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Das Mousse einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mousse auf einen Teller stürzen und mit Salatblätter dekorieren.