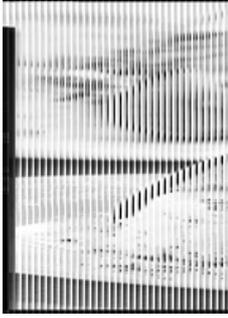




# RÄUCHERFISCHTERRINE MIT KREN



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

<b>375 g</b>	QimiQ Classic,
<b>300 g</b>	Ricotta magra
	Sale i pepe
	Rafano
<b>2</b>	Aneto
	Succo di limone
<b>2</b>	Vermut secco
<b>200 g</b>	Filetto di trota, affumicato,
<b>180 g</b>	Panna, 36 % di grassi,

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Gewürze, Kren, Dill, Zitronensaft und Wermut dazumischen.
2. Fein gehackten Fisch unterheben.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Die Masse in mit Klarsichtfolie ausgekleidete Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).