



KABELJAU-WASABI-AUFSTRICH VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten



10



semplicement

INGREDIENTI PER 4 PORTION

300 g Kabeljaufleisch

300 Fondo di pesche

Sale i pepe

Dillsaat

40 g Pasta di Wasabi

1 Aceto di riso

Succo di limone

300 g QimiQ Classic

PREPARAZIONE

1. Den Fisch in kleine Stücke schneiden und mit dem heißen Fischfond übergießen. Anschließend alle weiteren Zutaten außer QimiQ Classic dazugeben und fein im Mixer durchmischen. Mit Reisessig oder Zitronensaft abschmecken. Die Masse abkühlen lassen, das QimiQ Classic aufschlagen und unterrühren.