



GEBRATENER SAIBLING MIT KRENMOUSSE AUF ROTE RÜBENCARPACCIO

QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DAS MOUSSE

- 125 g** QimiQ Classic,
- 30 g** Rafano,
Sale i pepe
- 125 g** Panna, 36 % di grassi,

FÜR DAS CARPACCIO

- 800 g** Barbabietola,
Olio d'oliva
Aceto Balsamico
Sale i pepe
- 600 g** Filetto di salmerino
Olio d'oliva

PREPARAZIONE

1. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Kren, Salz und Pfeffer dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Rote Rüben in dünne Scheiben schneiden. Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.
4. Saiblingsfilets in Öl anbraten.
5. Aus dem Krenmousse Nockerl stechen und mit dem Saiblingsfilet auf dem Carpaccio anrichten.