



RÄUCHERFISCHTERRINE MIT KREN



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6

250 g QimiQ Classic,

200 g Ricotta magra

Sale i pepe

Rafano

1 Aneto

Succo di limone

1 Vermut secco

100 g Filetto di trota, affumicato,

125 Panna, 36 % di grassi,

PREPARAZIONE

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