



LACHS-HUMMERTERRINE



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Eier notwendig



15



semplicement

INGREDIENTI PER 970 G

400 g	Filetto di salmone,
200	Panna, 36 % di grassi
150 g	QimiQ Classic,
70	Fondo di gambero di mare
150 g	Carne di gambero di mare, cotto,
	Sale marino
	Pepe
	Succo di limone
	Pernod [anisetta] (optional)

PREPARAZIONE

1. Das kalte Lachsfilet mit der Sahne und weichem QimiQ Classic zu einer Farce verarbeiten.
2. Den Hummerfond langsam einarbeiten.
3. Das Gewürfelte Hummerfleisch und die Gewürze untermengen.
4. In einer mit Plastikfolie ausgelegten Terrinenform bei 75° C ca.45min pochieren.