



KABELJAU-WASABI-AUFSTRICH VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ BENEFITS

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



10



easy

INGREDIENTS FOR 4 PORTION

300 g Kabeljaufleisch

300 ml Fish stock

Salt and pepper

Dillsaat

40 g Wasabi paste

1 dash of Rice vinegar

Lemon juice

300 g QimiQ Classic

METHOD

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 Reissessig oder Zitronensaft abschmecken. Die Masse abkühlen lassen, das QimiQ Classic aufschlagen und unterrühren.