Nah&Frisch

QimiQ Professional

Geräucherter Fischflan mit Kren

Vorspeise Fischgerichte



Zutaten

- 250 g QimiQ
- 200 g Magertopfen
- Salz
- Pfeffer
- Kren
- 1 EL Dill
- etwas Zitronensaft
- 1 TL Wermut
- 100 g Forellenfilet geräuchert oder Räucherlachs
- 125 g Obers

Zubereitung

QuimiQ glatt rühren. Magertopfen, Gewürze, Kren, Dille, Wermut und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen. Fischfilet fein hacken und unter die Masse heben. Zum Schluss das geschlagene Obers unterheben. Danach die Masse in mit Klarsichtfolie ausgekleidete Förmchen füllen und im Kühlschrank einige Stunden durchkühlen lassen. Die Förmchen stürzen und anrichten.
Extra-Tipp: Damit sich der Fischflan gut stürzen lässt, die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen.
Als Beilage schmecken am besten getoastete Ölz Toastscheiben dazu!