

QimiQ

Professional

Geräucherter Fischflan mit Kren

Vorspeise

Fischgerichte

Zubereitung

QimiQ 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!



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