



FORELLENFILET MIT RADICCHIORISOTTO



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Forellenfilets à 150 g

FÜR DAS RISOTTO

125 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

1 Zwiebel(n), fein gehackt

20 g Butter

200 g Risottoreis

200 ml Orangensaft

400 ml Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

40 g Reibkäse

100 g Radicchio, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für das Risotto: Zwiebeln in Butter anschwitzen. Risottoreis dazugeben, glasig schwitzen und mit dem Orangensaft aufgießen.
2. Nach und nach Gemüsefond unter ständigem Rühren dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Sbrinz und Radicchio unter den fertig gegarten Reis mischen und mit kaltem QimiQ verfeinern.
4. Forellenfilet an der Hautseite braten, bis es fast durch ist. Wenden, auf der anderen Seite kurz braten und mit dem Radicchiorisotto servieren.