



SEETEUFEL SALTIMBOCCA MIT LIMETTENRAHMSAUCE

QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1000 g Seeteufel, in Scheiben geschnitten

Salz und Pfeffer

Salbeiblätter

15 Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g

FÜR DIE SAUCE

200 g

80 g Zwiebel(n), fein gehackt

10 ml Olivenöl

100 ml Weisswein

100 ml Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Limettenschale, fein gerieben

Limettensaft

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Zwiebeln in Öl hell anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen, mit Gemüsefond aufgiessen und würzen.
2. QimiQ Saucenbasis, Limettenschale und Limettensaft dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.
3. Seeteufel würzen, mit Salbei in Prosciutto wickeln und braten.