



# SAIBLING IM GEMÜSE-KRÄUTER-FOND



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**10** Saiblingsfilets à 160 g

Salz

Pfeffer

Olivenöl, zum Anbraten

## FÜR DEN FOND

**500 g**

**400 g** Kartoffeln, geschält

**400 g** Kohlrabi, geschält

**200 g** Zwiebel(n), fein gehackt

**1.2 Liter** Gemüsebouillon

**20 ml** Olivenöl

Salz

Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

Kümmel, gemahlen

Lorbeerblatt

**200 g** Radieschen, in Spalten geschnitten

**80 g** Kräutermischung, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Für den Fond: Kartoffeln und Kohlrabi in 1 x 1 cm grosse Würfeln schneiden.
2. Kartoffeln und Zwiebeln in Öl kurz anschwitzen. Kohlrabi dazugeben und mit Gemüsebouillon aufgiessen. Würzen und kochen, bis die Kartoffeln bissfest sind.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Radieschen dazugeben und mit Kräutern verfeinern.
4. Saiblingsfilets würzen und an der Hautseite langsam anbraten bis sie fast durch sind. Wenden, kurz anbraten und mit dem Gemüse-Kräuter-Fond servieren.