



SEETEUFEL SALTIMBOCCA MIT LIMETTENRAHMSAUCE

QimiQ VORTEILE

- 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

80 g Zwiebel(n), fein gehackt

10 ml Olivenöl

Weissmehl, zum Stauben

100 ml Weisswein

100 ml Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

125 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

Limettenschale, fein gerieben

Limettensaft

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Zwiebeln in Öl hell anschwitzen und mit Mehl stauben. Mit Weisswein ablöschen, mit Gemüsefond aufgiessen und würzen.
2. Limettenschale und Limettensaft dazugeben und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
3. Seeteufel würzen, mit Salbei in Prosciutto wickeln und braten.