



ZANDERFILET IN PEPERONIRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Glutenfrei



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

600 g Zanderfilet

Zitronensaft

Salz

1 EL Olivenöl

FÜR DIE SAUCE

1 Zwiebel(n), fein gehackt

1 TL Olivenöl

400 g rote Peperoni, klein gewürfelt

200 ml Klare Gemüsebouillon

Salz

Cayennepfeffer

Lorbeerblatt

125 g

ZUBEREITUNG

1. Zanderfilets mit Zitronensaft und Salz würzen und ziehen lassen.
2. Für die Sauce Zwiebel in Öl glasig dünsten. Peperoni dazugeben und kurz mitdünsten. Bouillon aufgiessen, Gewürze dazugeben und kochen, bis die Peperoni weich sind. Lorbeerblatt entfernen.
3. Mit einem Stabmixer pürieren, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Zanderfilets abtupfen, in Öl beidseits kurz braten und zur Peperonirahmsauce servieren.