



BARSCHFILET MIT LAUCHSTREIFEN IN SAFRANSAUCE

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

Tipps

Als Beilage sind Salzkartoffel und Blattsalat mit fettarmer Marinade besonders geeignet.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

600 g Barschfilet

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

2 EL Sonnenblumenöl

FÜR DIE LAUCHSTREIFEN IN SAFRANSAUCE

400 g Lauch, in Streifen geschnitten

0.5 Zwiebel(n), fein gehackt

1 EL Das Beste vom Lande, Butter

2 EL Weisswein

150 ml Klare Gemüsebouillon

1 Prise(n) Safran

125 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

Salz und Pfeffer

Dill

ZUBEREITUNG

1. Barschfilets würzen, mit Zitronensaft marinieren und in Sonnenblumenöl auf beiden Seiten schonend braten.
2. Lauch in Salzwasser kurz aukochen, abseihen und zur Seite stellen.
3. Für die Safransauce Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Mit Weisswein und klarer Gemüsebouillon aufgiessen, die Safranfäden dazugeben und kurz auf kleiner Flamme kochen lassen.
4. Die vorbereiteten Lauchstreifen in die Sauce geben, abschmecken. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit frischen Dillspitzen garniert zu den gebratenen Barschfilets servieren.