



# 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.