



ZANDERFILET MIT KOHLRABEN UND KRESSE IN WEISSWEINSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

1 kg Kohlrabi, klein gewürfelt

50 g Butter

320 ml Weisswein, trocken

Salz

Pfeffer

950 ml Gemüsebouillon

25 g Stärke, z.B. Maizena

10 Zanderfilet(s) à 150 g

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

125 g Butter

110 ml Trockener Wermut

25 g Kresse, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Kohlrabi in Butter bei geringer Hitze andünsten. Mit Weisswein aufgiessen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Gemüsebouillon aufgiessen und bissfest garen.
2. Maizena in etwas kaltem Wasser anrühren, damit das Gemüse binden und kurz aufkochen.
3. In einer Pfanne Butter erwärmen und darin die Zanderfilets schonend beidseitig anbraten und würzen.
4. Gemüse mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, mit Wermut abschmecken und mit frischer Kresse garniert mit dem Zander servieren.