



FISCHNOCKEN IN RIESLINGSAUCE MIT ROTE RÜBEN-KARTOFFELN



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE FISCHNOCKEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

400 g Fischfilet

2 EL Trockener Wermut

Salz und Pfeffer

FÜR DIE ROTE RÜBEN-KARTOFFELN

500 ml Randensaft

500 ml Wasser

Salz

1 kg Kartoffeln, klein

FÜR DIE RIESLINGSAUCE

125 g

150 ml Fischfond

150 ml Riesling Weißwein

Salz und Pfeffer

Peterli, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Nocken: QimiQ, Fischfilet und Wermut mit dem Stabmixer pürieren, bis eine feine Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Mit einem Esslöffel kleine Nocken ausstechen, in kochendes Salzwasser legen und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Mit einem Siebschöpfer herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und warm stellen.
3. Für die rote Rüben-Kartoffeln: Roten Rübensaft, Wasser und Salz aufkochen. Die Kartoffeln darin weich kochen, abseihen und warm stellen.
4. Für die Rieslingsauce: Fischfond mit Riesling reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Mit einem Stabmixer aufschäumen.
5. Fischnocken mit Rieslingsauce und rote Rüben-Kartoffeln, garniert mit Petersilie, servieren.