



# FISCHNOCKEN IN RIESLINGSAUCE MIT ROTE RÜBEN-KARTOFFELN



## QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

### FÜR DIE FISCHNOCKEN

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**800 g** Fischfilet

**4 EL** Trockener Wermut  
Salz und Pfeffer

### FÜR DIE ROTE RÜBEN-KARTOFFELN

**1 Liter** Randensaft

**1 Liter** Wasser  
Salz

**2 kg** Kartoffeln, klein

### FÜR DIE RIESLINGSAUCE

**250 g**

**300 ml** Fischfond

**300 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.