



LACHSFILET MIT MEERRETTICHKRUSTE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



mittel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Lachsfilet(s) à 150 g
Salz und Pfeffer

FÜR DIE KRUSTE

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g Butter, weich
1 Eigelb
40 g Lieblingskren Meerrettich, frisch
20 g Paniermehl
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Kruste: QimiQ glatt rühren.
3. Butter schaumig schlagen. Eigelb einrühren. QimiQ löffelweise einrühren. Meerrettich, Paniermehl, Salz und Pfeffer dazumischen.
4. Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Kruste bestreichen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten garen. Kurz vor dem Ende der Garzeit den Grill dazuschalten und die Kruste schön bräunen lassen.