



SEESAIBLINGSFILLET IN ANANAS-WASABI-KRUSTE MIT RAHMLINSEN



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



mittel

Tipps

Dazu empfehlen wir Spargel-Pilz-Gemüse.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE RAHMLINSEN

350 g	
100 g	Schalotte(n), fein geschnitten
40 g	Knoblauch, fein gehackt
80 ml	Olivenöl
300 g	Beluga Linsen, 24 Stunden eingeweicht
250 ml	Weisswein
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss, gemahlen
	Koriander, frisch

FÜR DEN SAIBLING

1.6 kg	Seesaiblingsfilet(s), ausgelöst
---------------	---------------------------------

FÜR DIE ANANAS-WASABI-KRUSTE

500 g	
240 g	Frischkäse
20 ml	Olivenöl
60 g	Wasabi paste
150 g	Ananas Konserve, abgetropft, gewürfelt
60 g	Paniermehl
1 g	Kurkuma, getrocknet
15 ml	Zitronensaft
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für die Rahmlinsen: Die fein geschnitten Schalotten in Olivenöl anschwitzen. Die bereits eingeweichten, gut abgewaschenen und abgetropften Linsen dazugeben und etwas mitschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen und zugedeckt etwas reduzieren und weichkochen lassen. QimiQ Saucenbasis dazugeben, würzen, abschmecken und vor dem Servieren mit gehacktem Koriander verfeinern.
3. Für die Kruste: QimiQ Saucenbasis mit dem Frischkäse glatt rühren, die restlichen Zutaten dazugeben und abschmecken.
4. Seesaiblingsfilet portionieren, würzen und auf der Hautseite langsam anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit der Hautseite nach unten auf ein Blech geben und die Kruste darauf streichen.
5. Den Fisch im vorgeheizten Backofen bei 220 °C fertig garen.
6. Saiblingsfilet mit Rahmlinsen anrichten und servieren.