



# FENCHELRAHMSUPPE MIT SESAM-LACHS-WÜRFEL



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE SUPPE

<b>500 g</b>	
<b>250 g</b>	Fenchel, fein geschnitten
<b>80 g</b>	Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>80 g</b>	Butter
<b>75 g</b>	Zitronengras, gehackt
<b>125 ml</b>	Weisswein
<b>800 ml</b>	Fischfond
<b>100 ml</b>	Apfelsaft
<b>25 g</b>	Zitronensaft
<b>4 cl</b>	Pernod [Anislikör]
<b>1</b>	Lorbeerblatt
	Salz
	Weisser Pfeffer, frisch gemahlen
	Koriander, gemahlen

### FÜR DIE LACHSWÜRFEL

<b>500 g</b>	Lachsfilet, enthäutet
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>100 g</b>	Weissmehl
<b>2</b>	Ei(er)
<b>100 g</b>	Schwarze Sesamkörner
<b>300 g</b>	Paniermehl

## ZUBEREITUNG

1. Für die Suppe: Fenchel und Zwiebeln in Butter anschwitzen. Gehacktes Zitronengras dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weisswein ablöschen, mit Fond und Apfelsaft aufgiessen und würzen. Zugedeckt auf niedriger Stufe weich kochen.
3. Suppe pürieren und durch ein feines Sieb passieren. QimiQ Saucenbasis dazugeben. Suppe bei 80° C warm halten.
4. Für die Lachswürfel: Lachsfilet in ca. 50 g Würfel schneiden und würzen. Lachswürfel in Mehl, Ei und Sesam-Weissbrotbröseln-Mischung panieren und in heissem Fett kurz frittieren.
5. Mit der Fenchelrahmsuppe servieren.