

# FENCHELRAHMSUPPE MIT SESAM-LACHS-WÜRFEL



#### **QimiQ VORTEILE**

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





## **ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN**

#### FÜR DIE GURDE

FUR DIE SUPPE	
500 g	
250 g	Fenchel, fein geschnitten
80 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
80 g	Butter
75 g	Zitronengras, gehackt
125 ml	Weisswein
800 ml	Fischfond
100 ml	Apfelsaft
25 g	Zitronensaft
4 cl	Pernod [Anislikör]
1	Lorbeerblatt
	Salz
	Weisser Pfeffer, frisch gemahlen
	Koriander, gemahlen
FÜR DIE LACHSWÜRFEL	
500 g	Lachsfilet, enthäutet
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
100 g	Weissmehl
2	Ei(er)
100 g	Schwarze Sesamkörner
300 g	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
- 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.