



GRATINIERTES ZANDERFILET



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Zanderfilet(s) à 160 g
Salz und Pfeffer

FÜR DIE KRUSTE

500 g

260 g Frischkäse

1 EL Peterlipüree

2 EL Kartoffeln, gewürfelt

2 EL Speck, durchzogen, gewürfelt

1 EL Rüebli, gewürfelt

2 EL Paniermehl

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 TL Wasabi

ZUBEREITUNG

1. Für die Kruste QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und abschmecken.
2. Zanderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Punkt dämpfen.
3. Gratiniermasse darauf geben und unter Salamander fertig gratinieren.