



ZANDERFILET MIT KOHLRABI UND KRESSE IN WEISSWEINSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



25



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE WEISSWEINSAUCE

500 g

800 g Kohlrabi, klein gewürfelt

40 g Butter

200 ml Weisswein, trocken

Salz

Pfeffer

90 ml Trockener Wermut

200 ml Gemüsebouillon

FÜR DIE ZANDERFILETS

8 Zanderfilet(s) à 150 g

100 g Butter

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

4 EL Kresse

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Kohlrabi in Butter bei geringer Hitze andünsten. Mit Weisswein aufgiessen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Wermut abschmecken, mit Gemüsebrühe aufgießen und bissfest garen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschte Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. In einer Pfanne Butter erwärmen und darin die Zanderfilets schonend beidseitig anbraten und würzen.
4. Kohlrabi mit frischer Kresse garnieren und mit dem Zander servieren.