



WEISSFISCH FILET MIT GEMÜSE IN WEISSWEINSAUCE



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS GEMÜSE

800 g Mischgemüse der Saison, gegart

40 g Butter

FÜR DIE SAUCE

550 g

70 g Weisswein, trocken

350 ml Wasser

4 g Salz

0.2 g Weisser Pfeffer

3 g Zwiebelgranulat

18 ml Fischfond

6 g Stärke, z.B. Maizena

FÜR DEN FISCH

10 Stück Weissfisch

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

100 g Butter

ZUBEREITUNG

1. In einer Pfanne Butter erwärmen und darin das gekochte Gemüse schwenken.
2. In einer Pfanne Butter erwärmen und darin die Zanderfilets schonend beidseitig anbraten und würzen.
3. Für die Sauce: Alle Zutaten in einen Topf geben, umrühren und erhitzen.