



GRATINIERTES KABELJAUFILET AUF ZARTWEIZEN UND KRÄUTERRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Echte Sahne - beste Qualität
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

25

mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1.7 kg Kabeljaufilets

FÜR DIE GRATINIERSAUCE

375 g

180 g Schmand [Saurer Rahm]

60 g Paniermehl

60 g Meerrettich, fein gehackt

Salz und Pfeffer

FÜR DIE KRÄUTERRAHMSAUCE

750 g

80 g Butter

160 g Zwiebel(n)

1 Liter Weisswein

380 ml Gemüsebouillon

50 g Kräutermischung, fein gehackt

Salz und Pfeffer

FÜR DEN PERLWEIZEN

600 g

150 g Zwiebel(n), fein gehackt

250 g Rübli, gewürfelt

180 g Lauch, in Streifen geschnitten

1 Liter Gemüsebouillon

ZUBEREITUNG

1. Für die Gratiniersauce: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut verrühren und abschmecken. Auf die Fischfilets streichen und im Ofen bei 180°C ca. 8-10 Minuten garen. 2
- Für die Kräuterrahmsauce: Zwiebeln in Butter ansautieren und mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond und QimiQ Saucenbasis dazugeben und aufkochen. Abschmecken und Kräuter dazugeben. 3
- Für den Zartweizen: Zwiebeln in Öl ansautieren. Zartweizen dazugeben und mit Gemüsefond aufgießen. Gemüse dazugeben, weich kochen und abschmecken.