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	Bulgur-Weizen
150 g	Zwiebel(n), fein gehackt
250 g	Rüebli, 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.