



FORELLENFILETS MIT RAHMGURKENSALAT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Kein Absetzen von Öl



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN RAHMGURKENSALAT

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

6 EL Pflanzenöl

180 g Saurer Halbrahm

2 Gurke, in Scheiben geschnitten

6 EL Apfelessig

1 kleiner Bund Dill

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt
Salz und Pfeffer

FÜR DIE FORELLENFILETS

8 Forellenfilet(s)

Salz und Pfeffer

Olivenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Für den Rahmgurkensalat: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und das Öl langsam einrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Für die Forellenfilets: Forellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite langsam in heißem Olivenöl braten.
4. Forellenfilets mit Rahmgurkensalat servieren.
5. **Tipp:** Statt Apfelessig kann auch weißer Balsamico Essig verwendet werden.