



SEESAIBLING AUF ORANGEN-FENCHEL-GEMÜSE, ROTEN RÜBEN-COULIS UND KORIANDER-MAYONNAISE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Emulgiert mit Öl
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Seesaiblingsfilet(s), à 180 g

1 Olivenöl, zum Braten

FÜR DAS ROTE RÜBEN-COULIS

250 g

200 g Randen, gekocht

Salz und Pfeffer

1 Knoblauchzehe(n)

1 Msp. Kümmel, gemahlen

FÜR DIE KORIANDER-MAYONNAISE

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

120 ml Sonnenblumenöl

1 TL Estragonsenf

Salz und Pfeffer

20 g Koriander, gehackt

0.5 Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

1 Schuss Essig

FÜR DAS ORANGEN-FENCHEL-GEMÜSE

4 Fenchel

4 Orange(n), in Filets geschnitten

Olivenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Für das rote Rüben-Coulis: Rote Rüben mit den restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben, mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Koriander-Mayonnaise: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sonnenblumenöl langsam einrühren, restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für das Orangen-Fenchel-Gemüse: Fenchel dünnblättrig schneiden und in Olivenöl leicht anbraten. Mit den Gewürzen abschmecken und die Orangenfilets dazumischen.
4. Die entgräteten Saiblingsfilets in heissem Olivenöl braten, mit dem Orangen-Fenchel-Gemüse, rote Rüben-Coulis und Koriander-Mayonnaise anrichten und servieren.