



# 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.