



FORELLENFILETS MIT RAHM-GURKEN-SALAT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

Tipps

Statt Apfelessig kann auch weißer Balsamico-Essig verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN RAHM-GURKEN-SALAT

- 250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 120 ml** Pflanzenöl
- 360 g** Saurer Halbrahm
- 4** Gurke, in Scheiben geschnitten
- 100 ml** Apfelessig
- 1 Bund** Dill
- 1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE FORELLENFILETS

- 20** Forellenfilet(s)
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Für den Rahm-Gurken-Salat: 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 Rahm-Gurken-Salat servieren.