



SAIBLINGSFILET MIT POLENTASCHNITTE UND CREMIGEM SPARGELRAGOUT



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Emulgiert mit Fett



30



leicht

Tipps

Sauce Hollandaise kann statt Zitronen auch mit Orangen verfeinert werden.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE POLENTASCHNITTEN

500 g

500 ml Milch

120 g Butter

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

260 g Polenta [Maisgriess]

4 Ei(er)

120 g Sbrinz, gerieben

Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DAS SPARGELRAGOUT

1 kg Weisser Spargel, geschält, gekocht

100 g Rote Zwiebel(n), fein geschnitten

Butter, zum Anbraten

Salz und Pfeffer

FÜR DAS SAIBLINGSFILET

10 Saiblingsfilets à 160 g

Salz und Pfeffer

Olivenöl, zum Anbraten

FÜR DIE ZITRONENHOLLANDAISE

125 g

60 ml Weisswein

4 Eigelb

300 g Geklärte Butter

2 Zitrone(n), Saft davon

Salz und Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

400 g Cherrytomaten, geschmort

80 g Rucola

20 g Kerbel

ZUBEREITUNG

1. Für die Polentaschnitten: QimiQ Saucenbasis mit Milch und Butter aufkochen und würzen. Polenta einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen.
2. Eier und Parmesan dazumischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn aufstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Kalten Polenta in Stücke schneiden und beidseitig in Butter anbraten.
4. Für das Spargelragout: Spargel in Stücke schneiden, mit roten Zwiebeln in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Für das Saiblingsfilet: Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite in heißem Olivenöl knusprig braten.
6. Für die Zitronenhollandaise: Weisswein zum Kochen bringen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
7. QimiQ Saucenbasis und Eigelb zusammen mit einem Stabmixer gut mixen und die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
8. Weissweinreduktion und Zitronensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Saiblingsfilets mit Polentaschnitten, Spargelragout und Zitronenhollandaise anrichten, mit geschmorten Kirschtomaten, Rucola und Kerbel garnieren und servieren.