



ZANDERFILET MIT ZITRONEN-BUTTER-SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Emulgiert mit Öl
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

5 Zanderfilet(s) à 150 g

30 ml Olivenöl, zum Anbraten

FÜR DIE SAUCE

150 g

20 g Schalotte(n), fein geschnitten

200 g Butter, gekühlt

40 ml Noilly Prat/Wermut trocken

350 ml Fischfond

50 ml Zitronensaft

Zitronenschale, fein gerieben

Salz

Weisser Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zanderfilet an der Hautseite im Olivenöl anbraten.
2. Für die Sauce: Schalotten in etwas Butter anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen, mit Fischfond aufgiessen und etwas einreduzieren lassen.
3. Zitronensaft und -schale dazugeben, mit dem restlichen Butter und QimiQ Saucenbasis aufmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.
4. In den 1 L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnepapseln aufschrauben, schütteln und im Wasserbad warm stellen.