



QimiQ VORTEILE



Tipps

Mit Kräuteröl (z.B. Bachkresseöl)
beträufeln und mit frischen Kräutern
oder Kresse garnieren

ZUTATEN FÜR 4 PORTION

4 Wallerfilet(s), à 160 g
Salz und Pfeffer
Olivenöl

300 g Rote Zwiebel(n), Brunoise

30 g Butter

20 g Zucker

165 ml Rotwein

65 ml Grenadinen Sirup

65 ml Balsamico Essig, dunkel

4 g Salz

1 g Thymian

1 Stück Lorbeerblatt

10 g Stärke, z.B. Maizena

1 g Orangenzesten

3 g Zitronenschale

250 g

125 g Räucherfischfond

125 g

200 g Butter

300 g

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language