



ZANDERFILET MIT KOHLRABEN UND KRESSE IN WEISSWEINSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

400 g Kohlrabi, klein gewürfelt

20 g Butter

125 ml Weisswein, trocken

Salz und Pfeffer

3 EL Trockener Wermut

125 ml Gemüsebouillon

4 Zanderfilet(s) à 150 g

50 g Butter

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

2 EL Kresse

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Kohlrabi in Butter bei geringer Hitze andünsten. Mit Weisswein aufgiessen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Wermut abschmecken, mit Gemüsebrühe aufgiessen und bissfest garen.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.
3. In einer Pfanne Butter erwärmen und darin die Zanderfilets schonend beidseitig anbraten und würzen.
4. Kohlrabi mit frischer Kresse garnieren und mit dem Zander servieren.