



GEBRATENES ZANDERFILET MIT MEERRETTICHHAUBE AUF LÄNDLICHEM RISOTTO

QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

600 g Zanderfilet, angebraten

FÜR DAS RISOTTO

25 g Zwiebel(n), fein geschnitten

25 g Schinkenspeck, klein gewürfelt

20 g Butter

200 g Risottoreis

500 ml Gemüsebouillon

30 g Grüne Erbsen, gekocht

30 g Zuckermais Konserve, abgetropft, gekocht

10 g Sbrinz, gerieben

FÜR DIE MEERRETTICHHAUBE

100 g QimiQ Rahm-Basis

10 g Butter

10 g Meerrettich, gerieben

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

100 g Kartoffeln, mehlig

2 Eiweiss

ZUBEREITUNG

1. Für das Risotto Zwiebeln und Speck in Butter anschwitzen. Risottoreis dazugeben und kurz anbraten.
2. Gemüsefond unter ständigem Rühren langsam dazugeben und den Reis weich kochen.
3. Erbsen, Zuckermais und Parmesan dazumischen.
4. Für die Meerrettichhaube QimiQ Classic, Butter, Meerrettich und Gewürze erwärmen.
5. Kartoffeln dazumischen und auskühlen lassen.
6. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterheben.
7. Krenhaube auf dem Fisch portionieren und kurz gratinieren.