



# GEBRATENES SAIBLINGSFILET MIT ZITRONENHOLLANDAISE UND SUPPENGEMÜSE



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Emulgiert mit Butter
- Showeffekt beim Servieren aus der Kisag Bläser
- Hygienische Aufbewahrung über Tage
- Gute Vorbereitung möglich



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L KISAG BLÄSER

### FÜR DIE ZITRONENHOLLANDAISE

150

- 6 Eigelb
- 70 ml Weißweinreduktion/Brühe
- 1 Zitrone(n), Saft davon
- 400 g Geklärte Butter
- Salz und Pfeffer

### FÜR DAS SUPPENGEMÜSE

- 80 g Rüebli, julienne
- 80 g Lauch, julienne
- 80 g Knollensellerie, julienne
- 80 g Stangensellerie, julienne
- 80 g Fenchel, julienne
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz und Pfeffer
- Gemüsebouillon

### FÜR DAS SAIBLINGSFILET

- 4 Saiblingsfilets à 160 g
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl, zum Anbraten

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: QimiQ, Eigelb, Weissweinreduktion und Zitronensaft mit einem Stabmixer mixen.
2. Geklärte Butter (60 °C) langsam dazugeben und glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und passieren.
3. In einen 0,5 L Kisag Bläser füllen, eine Rahmkapsel aufschrauben und gut schütteln.
4. Im Wasserbad bei max. 60 °C warm halten und vor dem Anrichten gut schütteln.
5. Wahlweise mit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren oder in den iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und warm stellen.
6. Suppengemüse in Olivenöl anbraten. Würzen, mit etwas Gemüsefond aufgiessen und das Gemüse bissfest garen.
7. Fischfilets würzen und an der Hautseite bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Haut knusprig und das Fleisch innen fast durch ist.
8. Filets wenden und nochmals kurz braten (so erhalten Sie einen glasigen Kern).
9. Suppengemüse auf einen Teller anrichten, Saiblingsfilet darauflegen und mit Zitronenhollandaise garnieren.