



SEETEUFEL SALTIMBOCCA MIT LIMETTENRAHMSAUCE (QSB)

QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1000 g Seeteufel, coupé en tranches

Sel et poivre

Salbeiblätter

15 Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g

FÜR DIE SAUCE

200 g

80 g Oignon(s), finement hachées

10 ml Huile d'olive

100 ml Vin blanc

100 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Limettenschale, finement râpé

Jus de limette

PRÉPARATION

1. Für die Sauce Zwiebeln in Öl hell anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüfefond aufgießen und würzen.
2. QimiQ Saucenbasis, Limettenschale und Limettensaft dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.
3. Seeteufel würzen, mit Salbei in Prosciutto wickeln und braten.