



SEETEUFEL SALTIMBOCCA MIT LIMETTENRAHMSAUCE (QC)

QimiQ AVANTAGES

- 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

80 g Oignon(s), finement hachées

10 ml Huile d'olive

Farine, zum Stauben

100 ml Vin blanc

100 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

Limettenschale, finement râpé

Jus de limette

PRÉPARATION

1. Für die Sauce Zwiebeln in Öl hell anschwitzen und mit Mehl stauben. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen.
2. Limettenschale und Limettensaft dazugeben und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
3. Seeteufel würzen, mit Salbei in Prosciutto wickeln und braten.