BARSCHFILET MIT LAUCHSTREIFEN IN SAFRANSAUCE

QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

15

Tipps

Als Beilage sind Salzkartoffel und Blattsalat mit fettarmer Marinade besonders geeignet.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

600 g	Barschfilet
	Sel et poivre
	Jus d’un citron
2 cs	Huile de tournesol

FÜR DIE LAUCHSTREIFEN IN SAFRANSAUCE

400 g	Lauch, in Streifen geschnitten
0.5	Oignon(s), finement hachées
1 cs	Das Beste vom Lande, Markenbutter
2 cs	Vin blanc
150 ml	Bouillon de légumes
1 pincée	
125 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
	Sel et poivre
	Aneth

PRÉPARATION

1. Barschfilets würzen, mit Zitronensaft marinieren und in Sonnenblumenöl auf beiden Seiten schonend braten.
2. Lauch in Salzwasser kurz aukochen, abseihen und zur Seite stellen.
3. Für die Safransauce Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Mit Weißwein und klarer Gemüsesuppe aufgießen, die Safranfäden dazugeben und kurz auf kleiner Flamme kochen lassen.
4. Die vorbereiteten Lauchstreifen in die Sauce geben, abschmecken. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit frischen Dllspitzen garniert zu den gebratenen Barschfilets servieren.