



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 Dillspitzen garniert zu den gebratenen Barschfilets servieren.