



GRATINIERTES ZANDERFILET



QimiQ AVANTAGES

- Backstabil
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

10 Zanderfilet(s) à 160 g
Sel et poivre

FÜR DIE KRUSTE

500 g

260 g Fromage frais

1 cs Peterlipüree_Purée de persil

2 cs Pommes de terre, coupé en dés

2 cs Lard, coupé en dés

1 cs Carotte(s), coupé en dés

2 cs Chapelure

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

1 TL

PRÉPARATION

1. Für die Kruste: QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Zanderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Punkt dämpfen.
3. Gratiniermasse darauf verteilen und unter dem Salamander fertig gratinieren.