



GRATINIERTES ZANDERFILET



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Zanderfilet(s) à 160 g
Sel et poivre

FÜR DIE KRUSTE

250 g

130 g Fromage frais

1 cs Persil, haché

2 cs Lard, coupé en dés

2 cs Chapelure

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

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 der Hautseite in der Pfanne braten.
3. Gratiniermasse darauf verteilen und bei maximaler Oberhitze fertiggratinieren.