



# ZANDERFILET MIT ZITRONEN-BUTTER-SAUCE



## QimiQ AVANTAGES

- Gute Vorbereitung möglich
- Emulgiert mit Öl
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**5** Zanderfilet(s) à 150 g

**30 ml** Huile d'olive, zum Anbraten

## FÜR DIE SAUCE

**150 g**

**20 g** Schalotte(n), coupé fin

**200 g** Beurre, réfrigéré

**40 ml**

**350 ml** Fischfond

**50 ml** Jus d'un citron

Zitronenschale, finement râpé

Sel

Poivre blanc

## PRÉPARATION

1. Zanderfilet an der Hautseite im Olivenöl anbraten.
2. Für die Sauce: Schalotten in etwas Butter anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen, mit Fischfond aufgießen und etwas einreduzieren lassen.
3. Zitronensaft und -schale dazugeben, mit dem restlichen Butter und QimiQ Saucenbasis aufmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.
4. In den 1 L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnepapseln aufschrauben, schütteln und im Wasserbad warm stellen.