



# GEBRATENES ZANDERFILET MIT KRENHAUBE AUF LÄNDLICHEM RISOTTO

## QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)



25



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**600 g** Zanderfilet,

### FÜR DAS RISOTTO

**25 g** Oignon(s), coupé fin

**25 g** Schinkenspeck, coupé en petits dés

**20 g** Beurre

**200 g** Risottoreis

**500 ml** Bouillon de légumes

**30 g** Petits pois, cuit

**30 g** Zuckermais Konserve, abgetropft, cuit

**10 g** Sbrinz, râpée

### FÜR DIE KRENHAUBE

**100 g** QimiQ Base crème

**10 g** Beurre

**10 g** Raifort, râpée

Sel et poivre

Noix de muscade

**100 g** Pommes de terre,

**2** Blanc(s) d'œuf

## PRÉPARATION

1. Für das Risotto Zwiebeln und Speck in Butter anschwitzen. Risottoreis dazugeben und kurz anbraten.
2. Gemüsefond unter ständigem Rühren langsam dazugeben und den Reis weich kochen.
3. Erbsen, Zuckermais und Parmesan dazumischen.
4. Für die Krenhaube QimiQ Classic, Butter, Kren und Gewürze erwärmen.
5. Kartoffeln dazumischen und auskühlen lassen.
6. Eiklar steif schlagen und vorsichtig unterheben.
7. Krenhaube auf dem Fisch portionieren und kurz gratinieren.