



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.