



ZANDER IN KARTOFFELKRUSTE MIT THYMIAN-SPECKSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

600 g Zanderfilet, égoutté
Sel et poivre

FÜR DIE KRUSTE

3 , in feine Streifen geschnitten
Sel et poivre
Noix de muscade

FÜR DIE SAUCE

200 g
150 g Lard, coupé en dés
100 g Oignon(s), coupé fin
10 ml Huile de tournesol
20 g Concentré de tomates
200 ml
Sel et poivre
Thymian
Ail

PRÉPARATION

1. Zander portionieren und an der Hautseite einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Kartoffelstreifen mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und langsam anbraten. Zander mit der Hautseite auf die Kartoffel legen und langsam weiterbraten bis der Fisch fast durch und die Kartoffeln knusprig sind.
3. Masse umdrehen und auf der anderen Seite fertig Braten.
4. Für die Sauce Speck und Zwiebeln im Öl anbraten. Tomatenmark dazugeben, mit braunem Fond aufgießen, aufkochen lassen und würzen.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.