



SEETEUFEL SALTIMBOCCA MIT LIMETTENRAHMSAUCE (QSB)

QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1000 g Seeteufel, in Scheiben geschnitten

Salz und Pfeffer

Salbeiblätter

15 Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g

FÜR DIE SAUCE

200 g QimiQ Sahne-Basis

80 g Zwiebel(n), fein gehackt

10 ml Olivenöl

100 ml Weißwein

100 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Limettenschale, fein gerieben

Limettensaft

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Zwiebeln in Öl hell anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen.
2. QimiQ Saucenbasis, Limettenschale und Limettensaft dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.
3. Seeteufel würzen, mit Salbei in Prosciutto wickeln und braten.