



SEETEUFEL SALTIMBOCCA MIT LIMETTENRAHMSAUCE (QC)

QimiQ VORTEILE

- 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

80 g Zwiebel(n), fein gehackt

10 ml Olivenöl

Mehl, zum Stauben

100 ml Weißwein

100 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

125 g QimiQ Classic, gekühlt

Limettenschale, fein gerieben

Limettensaft

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Zwiebeln in Öl hell anschwitzen und mit Mehl stauben. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen.
2. Limettenschale und Limettensaft dazugeben und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
3. Seeteufel würzen, mit Salbei in Prosciutto wickeln und braten.