



SAIBLING IM GEMÜSE-KRÄUTER-FOND



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Saiblingsfilets à 160 g

Salz und Pfeffer

Olivenöl, zum Anbraten

FÜR DEN FOND

250 g QimiQ Sahne-Basis

200 g Kartoffeln, geschält

200 g Kohlrabi, geschält

100 g Zwiebel(n), fein gehackt

600 Gemüsebrühe

10 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

Kümmel, gemahlen

Lorbeerblatt

100 g Radieschen, in Spalten geschnitten

40 g Kräutermischung, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für den Fond: Kartoffeln und Kohlrabi in 1 x 1 cm große Würfeln schneiden.
2. Kartoffeln und Zwiebeln in Öl kurz anschwitzen. Kohlrabi dazugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Würzen und kochen, bis die Kartoffeln bissfest sind.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren. Radieschen dazugeben und mit Kräutern verfeinern.
4. Saiblingsfilets würzen und an der Hautseite langsam anbraten bis sie fast durch sind. Wenden, kurz anbraten und mit dem Gemüse-Kräuter-Fond servieren.