



# 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.