



ZANDERFILET IN PAPRIKARAHMSAUCE (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Glutenfrei



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

600 g Zanderfilet

Zitronensaft

Salz

1 EL Olivenöl

FÜR DIE SAUCE

1 Zwiebel(n), fein gehackt

1 TL Olivenöl

400 g Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt

200 ml Klare Gemüsesuppe

Salz

Cayennepfeffer

Lorbeerblatt

125 g QimiQ Sahne-Basis

ZUBEREITUNG

1. Zanderfilets mit Zitronensaft und Salz würzen und ziehen lassen.
2. Für die Sauce Zwiebel in Öl glasig dünsten. Paprika dazugeben und kurz mitdünsten. Suppe aufgießen, Gewürze dazugeben und kochen, bis der Paprika weich ist. Lorbeerblatt entfernen.
3. Mit einem Stabmixer pürieren, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Zanderfilets abtupfen, in Öl beidseits kurz braten und zur Paprikarahmsauce servieren.