



FISCHNOCKERL IN RIESLINGSAUCE MIT ROTE RÜBEN-KARTOFFELN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE FISCHNOCKERL

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

800 g Fischfilet

4 EL Trockener Wermut
Salz und Pfeffer

FÜR DIE ROTE RÜBEN-KARTOFFELN

1 Liter Roter Rübensaft

1 Liter Wasser
Salz

2 kg Kartoffeln, klein

FÜR DIE RIESLINGSAUCE

250 g QimiQ Classic, gekühlt

300 ml Fischfond

300 ml Riesling Weißwein
Salz und Pfeffer

Petersilie, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Nockerl: Ungekühltes QimiQ Classic, Fischfilet und Wermut mit dem Stabmixer pürieren, bis eine feine Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Mit einem Esslöffel kleine Nockerl ausstechen, in kochendes Salzwasser legen und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Mit einem Siebschöpfer herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und warm stellen.
3. Für die rote Rüben-Kartoffeln: Roten Rübensaft, Wasser und Salz aufkochen. Die Kartoffeln darin weich kochen, abseihen und warm stellen.
4. Für die Rieslingsauce: Fischfond mit Riesling reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit einem Stabmixer aufschäumen.
5. Fischnockerl mit Rieslingsauce und rote Rüben-Kartoffeln, garniert mit Petersilie, servieren.