



ZANDERFILET MIT KOHLRABI UND KRESSE IN WEISSWEINSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, gekühlt
1 kg	Kohlrabi, klein gewürfelt
50 g	Butter
320 ml	Weißwein, trocken
	Salz
	Pfeffer
950 ml	Gemüsebrühe
25 g	Maisstärke
10	Zanderfilet(s) à 150 g
	Salz und Pfeffer
	Zitronensaft
125 g	Butter
110 ml	Trockener Wermut
25 g	Kresse, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Kohlrabi in Butter bei geringer Hitze andünsten. Mit Weißwein aufgießen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Gemüsebrühe aufgießen und bissfest garen.
2. Maisstärke in etwas kaltem Wasser anrühren, damit den Kohlrabi binden und kurz aufkochen.
3. In einer Pfanne Butter erwärmen und darin die Zanderfilets schonend beidseitig anbraten und würzen.
4. Kohlrabi mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, mit Wermut abschmecken und mit frischer Kresse garniert mit dem Zander servieren.