



FISCHNOCKERL IN RIESLINGSAUCE MIT ROTE RÜBEN-KARTOFFELN



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE FISCHNOCKERL

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

400 g Fischfilet

2 EL Trockener Wermut

Salz und Pfeffer

FÜR DIE ROTE RÜBEN-KARTOFFELN

500 ml Roter Rübensaft

500 ml Wasser

Salz

1 kg Kartoffeln, klein

FÜR DIE RIESLINGSAUCE

125 g QimiQ Sahne-Basis

150 ml Fischfond

150 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, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Mit einem Stabmixer aufschäumen.
5. Fischnockerl mit Rieslingsauce und rote Rüben-Kartoffeln, garniert mit Petersilie, servieren.