



# SEESAIBLINGSFILLET IN ANANAS-WASABI-KRUSTE MIT RAHMLINSEN



## QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



mittel

## Tipps

Dazu empfehlen wir Spargel-Pilz-Gemüse.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE RAHMLINSEN

<b>350 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>100 g</b>	Schalotte(n), fein geschnitten
<b>40 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>80 ml</b>	Olivenöl
<b>300 g</b>	Beluga Linsen, 24 Stunden eingeweicht
<b>250 ml</b>	Weißwein
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss, gemahlen
	Koriander, frisch

### FÜR DEN SAIBLING

<b>1.6 kg</b>	Seesaiblingsfilet(s), ausgelöst
---------------	---------------------------------

### FÜR DIE ANANAS-WASABI-KRUSTE

<b>500 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>240 g</b>	Frischkäse
<b>20 ml</b>	Olivenöl
<b>60 g</b>	Wasabipaste
<b>150 g</b>	Ananas Konserve, abgetropft, gewürfelt
<b>60 g</b>	Weißbrotbrösel
<b>1 g</b>	Kurkuma, getrocknet
<b>15 ml</b>	Zitronensaft
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Für die Rahmlinsen: Die fein geschnitten Schalotten in Olivenöl anschwitzen. Die bereits eingeweichten, gut abgewaschenen und abgetropften Linsen dazugeben und etwas mitschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen und zugedeckt etwas reduzieren und weichkochen lassen. QimiQ Saucenbasis dazugeben, würzen, abschmecken und vor dem Servieren mit gehacktem Koriander verfeinern.
3. Für die Kruste: QimiQ Sahne-Basis mit dem Frischkäse glatt rühren, die restlichen Zutaten dazugeben und abschmecken.
4. Seesaiblingsfilet portionieren, würzen und auf der Hautseite langsam anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit der Hautseite nach unten auf ein Blech geben und die Kruste darauf streichen.
5. Den Fisch im vorgeheizten Backofen bei 220 °C fertig garen.
6. Saiblingsfilet mit Rahmlinsen anrichten und servieren.