



ZANDERFILET MIT KOHLRABI UND KRESSE IN WEISSWEINSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



25



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE WEISSWEINSAUCE

500 g	QimiQ Sahne-Basis
800 g	Kohlrabi, klein gewürfelt
40 g	Butter
200 ml	Weißwein, trocken
	Salz
	Pfeffer
90 ml	Trockener Wermut
200 ml	Gemüsebrühe

FÜR DIE ZANDERFILETS

8	Zanderfilet(s) à 150 g
100 g	Butter
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft
4 EL	Kresse

ZUBEREITUNG

1. Für die Weißweinsauce: Kohlrabi in Butter bei geringer Hitze andünsten. Mit Weißwein aufgießen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Wermut abschmecken, mit Gemüsebrühe aufgießen und bissfest garen.
2. QimiQ Sahne-Basis einrühren und bis zur gewünschte Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Für die Zanderfilets: In einer Pfanne Butter erwärmen und darin die Zanderfilets schonend beidseitig anbraten und würzen.
4. Kohlrabi mit frischer Kresse garnieren und mit dem Zander servieren.