



FORELLENFILETS MIT RAHM-GURKEN-SALAT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Kein Absetzen von Öl



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN RAHM-GURKEN-SALAT

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

6 EL Pflanzenöl

180 g Sauerrahm 15 % Fett

2 Gurke, in Scheiben geschnitten

6 EL Apfelessig

1 kleiner Bund Dill

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

FÜR DIE FORELLENFILETS

8 Forellenfilet(s)

Salz und Pfeffer

Olivenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Für den Rahm-Gurken-Salat: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und das Öl langsam einrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.
3. Forellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite langsam in heißem Olivenöl braten.
4. Forellenfilets mit Rahm-Gurken-Salat servieren.
5. **Tipp:** Statt Apfelessig kann auch weißer Balsamico Essig verwendet werden.