



SEESAIBLINGFILET MIT AUFGESCHLAGENER ERBSENCREME



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Stabile Konsistenz



30



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE AUFGESCHLAGENE ERBSENCREME

100 g	QimiQ Classic
200 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
300 g	Zuckererbsen
2 cl	weißer Portwein
1 EL	Weißer Balsamico-Essig
	Salz
1 Prise(n)	Cayennepfeffer
1 EL	Minze, gehackt
50 g	braune Butter

FÜR DEN SEESAIBLING

10	Seesaiblingsfilets à 160 g
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Für die aufgeschlagene Erbsencreme: Erbsen blanchieren. QimiQ Classic erhitzen bis es flüssig ist, mit den Erbsen in einen Pacojetbecher füllen und tiefkühlen. Pacossieren.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Portwein, Balsamico, Salz, Pfeffer und Minze dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Braune Butter zügig unterrühren und das temperierte Erbsenpüree unterziehen.
5. Für den Seesaibling: Seesaiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl marinieren und im Ofen bei 60 °C ca. 10-12 Minuten garen.
6. Seesaiblingsfilets mit der aufgeschlagenen Erbsencreme servieren.