



SAIBLINGSFILET MIT POLENTASCHNITTE UND SPARGELRAGOUT



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Emulgiert mit Fett



30



leicht

Tipps

Sauce Hollandaise kann statt Zitronen auch mit Orangen verfeinert werden.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE POLENTASCHNITTEN

- 500 g** QimiQ Sahne-Basis
- 500 ml** Milch
- 120 g** Butter
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gemahlen
- 260 g** Polenta [Maisgrieß]
- 4** Ei(er)
- 120 g** Parmesan, gerieben
- Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DAS SPARGELRAGOUT

- 1 kg** Weißer Spargel, geschält, gekocht
- 100 g** rote Zwiebel(n), fein geschnitten
- Butter, zum Anbraten
- Salz und Pfeffer

FÜR DAS SAIBLINGSFILET

- 10** Saiblingsfilets à 160 g
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl, zum Anbraten

FÜR DIE ZITRONENHOLLANDAISE

- 125 g** QimiQ Sahne-Basis
- 60 ml** Weißwein
- 4** Eigelb
- 300 g** Geklärte Butter
- 2** Zitrone(n), Saft davon
- Salz und Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

- 400 g** Kirschtomaten, geschmort
- 80 g** Rucola
- 20 g** Kerbel

ZUBEREITUNG

1. Für die Polentaschnitten: QimiQ Saucenbasis mit Milch und Butter aufkochen und würzen. Polenta einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen.
2. Eier und Parmesan dazumischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn aufstreichen und im vorgeheizten

Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Polenta in Stücke schneiden und in einer Pfanne beidseitig anbraten.
4. Für das Spargelragout: Spargel in Stücke schneiden, mit roten Zwiebeln in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Für das Saiblingsfilet: Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite in heißem Olivenöl knusprig braten.
6. Für die Zitronenhollandaise: Weißwein zum Kochen bringen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
7. QimiQ Saucenbasis und Eigelb zusammen mit einem Stabmixer gut mixen und die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
8. Weißweinreduktion und Zitronensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Saiblingsfilets mit Polentaschnitten, Spargelragout und Zitronenhollandaise anrichten, mit geschmorten Kirschtomaten, Rucola und Kerbel garnieren und servieren.