



# SEESAIBLING MIT SÜSSKARTOFFELESPUMA UND BROKKOLIFLAN VON ROMAN WURZER



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN BROKKOLIFLAN

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| <b>110 g</b> | QimiQ Saucenbasis    |
| <b>350 g</b> | Brokkoli, blanchiert |
| <b>70 g</b>  | Eiweiß               |
| <b>80 g</b>  | Brokkoli, gehackt    |
| <b>40 g</b>  | Butter, geschmolzen  |

### FÜR DEN SÜSSKARTOFFELESPUMA

|               |                                    |
|---------------|------------------------------------|
| <b>200 g</b>  | QimiQ Saucenbasis                  |
| <b>600 g</b>  | Süßkartoffeln, geschmort, geschält |
| <b>200 ml</b> | Gemüsebrühe                        |
| <b>100 ml</b> | Erdnussöl                          |
| <b>10 g</b>   | Currypulver                        |

### FÜR DIE MARINADE

|              |                |
|--------------|----------------|
| <b>50 ml</b> | Sushi-Essig    |
| <b>20 ml</b> | Limettensaft   |
| <b>20 g</b>  | Zuckersirup    |
| <b>30 ml</b> | Erdnussöl      |
| <b>80 ml</b> | Sonnenblumenöl |
| <b>10 ml</b> | Sojasauce      |

### FÜR DEN BROKKOLI

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| <b>100 g</b> | Brokkoli, gehobelt |
|--------------|--------------------|

### FÜR DAS SAIBLINGSFLETT

|           |                                      |
|-----------|--------------------------------------|
| <b>10</b> | Seesaiblingsfilets à 120 g, halbiert |
|-----------|--------------------------------------|

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 95 °C (Umluft) vorheizen.

2. Für den Brokkoliflan: Alle Zutaten zusammen gut mixen und abschmecken. Masse in befettete Formen füllen und ca. 15 Minuten dämpfen.
3. Für den Süßkartoffelespuma: Süßkartoffeln mit den restlichen Zutaten im Thermomix bei 80 °C fein mixen. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine Sahnekapsel hineindrehe und gut schütteln.
4. Für die Marinade: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und den Brokkoli mit der Hälfte davon marinieren.
5. Seesaiblingsfilets mit der restlichen Marinade marinieren und mit Brokkoliflan, Süßkartoffelespuma und mariniertem Brokkoli anrichten.