



# ZANDERFILET MIT KOHLRABI UND KRESSE IN WEISSWEINSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>400 g</b>	Kohlrabi, klein gewürfelt
<b>20 g</b>	Butter
<b>125 ml</b>	Weißwein, trocken
	Salz und Pfeffer
<b>3 EL</b>	Trockener Wermut
<b>125 ml</b>	Gemüsebrühe
<b>4</b>	Zanderfilet(s) à 150 g
<b>50 g</b>	Butter
	Salz und Pfeffer
	Zitronensaft
<b>2 EL</b>	Kresse

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: 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 dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.
3. 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.