



# GEBRATENES ZANDERFILET MIT KRENHAUBE AUF LÄNDLICHEM RISOTTO

## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**600 g** Zanderfilet, angebraten

## FÜR DAS RISOTTO

**25 g** Zwiebel(n), fein geschnitten

**25 g** Schinkenspeck, klein gewürfelt

**20 g** Butter

**200 g** Risottoreis

**500 ml** Gemüsebrühe

**30 g** Grüne Erbsen, gekocht

**30 g** Zuckermais Konserve, abgetropft, gekocht

**10 g** Parmesan, gerieben

## FÜR DIE KRENHAUBE

**100 g** QimiQ Classic

**10 g** Butter

**10 g** Kren, gerieben

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

**100 g** Kartoffeln, mehlig

**2** Eiweiß

## ZUBEREITUNG

1. Für das Risotto Zwiebeln und Speck in Butter anschwitzen. Risottoreis dazugeben und kurz anbraten.
2. Gemüsefond unter ständigem Rühren langsam dazugeben und den Reis weich kochen.
3. Erbsen, Zuckermais und Parmesan dazumischen.
4. Für die Krenhaube QimiQ Classic, Butter, Kren und Gewürze erwärmen.
5. Kartoffeln dazumischen und auskühlen lassen.
6. Eiklar steif schlagen und vorsichtig unterheben.
7. Krenhaube auf dem Fisch portionieren und kurz gratinieren.