



GEBRATENES SAIBLINGSFILET MIT ZITRONEN-HOLLANDAISE UND WURZELGEMÜSE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Emulgiert mit Butter
- Showeffekt beim Servieren aus der iSi Flasche
- Hygienische Aufbewahrung über Tage
- Gute Vorbereitung möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI GOURMET WHIP

FÜR DIE ZITRONEN-HOLLANDAISE

150	QimiQ Sahne-Basis
6	Eigelb
70 ml	Weißweinreduktion/Brühe
1	Zitrone(n), Saft davon
400 g	Geklärtc Butter
	Salz und Pfeffer

FÜR DAS WURZELGEMÜSE

80 g	Karotte(n),
80 g	Lauch,
80 g	Knollensellerie,
80 g	Stangensellerie,
80 g	Fenchel,
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz und Pfeffer
	Gemüsebrühe

FÜR DAS SAIBLINGSFILET

4	Saiblingsfilets à 160 g
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Für die Hollandaise: QimiQ Saucenbasis, Eigelb, Weißweinreduktion und Zitronensaft gut mixen.
2. Die geklärte warme Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Masse durch ein feines Sieb passieren.
5. Wahlweise mit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren oder in den iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und warm stellen.
6. Wurzelgemüse in Olivenöl anbraten. Würzen, mit etwas Gemüsefond aufgießen und das Gemüse bissfest garen.
7. Fischfilets würzen und an der Hautseite bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Haut knusprig und das Fleisch innen fast durch ist.
8. Filets wenden und nochmals kurz braten (so erhalten Sie einen glasigen Kern).
9. Wurzelgemüse auf einem Teller anrichten, Saiblingsfilets darauflegen und mit Zitronen-Hollandaise garnieren.