



SEETEUFEL SALTIMBOCCA MIT LIMETTENRAHMSAUCE (QSB)

QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1000 g Lotte, coupé en tranches

Sel et poivre

Feuilles de sauge

15 Tranches de prosciutto crudo à 12 g

FÜR DIE SAUCE

200 g QimiQ Sauce Base

80 g Oignon(s), finement hachées

10 ml Huile d'olive

100 ml Vin blanc

100 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Zeste de limette, finement râpé

Jus de limette

PRÉPARATION

1. Für die Sauce Zwiebeln in Öl hell anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüfefond aufgießen und würzen.
2. QimiQ Saucenbasis, Limettenschale und Limettensaft dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.
3. Seeteufel würzen, mit Salbei in Prosciutto wickeln und braten.