



# BARSCHFILET MIT LAUCHSTREIFEN IN SAFRANSAUCE

## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

## Conseils

Als Beilage sind Salzkartoffel und Blattsalat mit fettarmer Marinade besonders geeignet.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**600 g** Filet de perche

Sel et poivre

Jus d'un citron

**2 cs** Huile de tournesol

## FÜR DIE LAUCHSTREIFEN IN SAFRANSAUCE

**400 g** Poireau, coupé en lamelles

**0.5** Oignon(s), finement hachées

**1 cs** Beurre

**2 cs** Vin blanc

**150 ml** Bouillon de légumes

**1 pincée** Safran

**125 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

Sel et poivre

Aneth

## PRÉPARATION

1. Barschfilets würzen, mit Zitronensaft marinieren und in Sonnenblumenöl auf beiden Seiten schonend braten.
2. Lauch in Salzwasser kurz aukochen, abseihen und zur Seite stellen.
3. Für die Safransauce Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Mit Weißwein und klarer Gemüsesuppe aufgießen, die Safranfäden dazugeben und kurz auf kleiner Flamme kochen lassen.
4. Die vorbereiteten Lauchstreifen in die Sauce geben, abschmecken. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit frischen Dillspitzen garniert zu den gebratenen Barschfilets servieren.