



GRATINIERTES KABELJAUFILET AUF ZARTWEIZEN UND KRÄUTERRAHMSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Echte Sahne - beste Qualität
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1.7 kg Filet de cabillaud

FÜR DIE GRATINIERSAUCE

375 g QimiQ Sauce Base

180 g Crème acidulée

60 g Miettes de pain blanc

60 g Raifort, finement hachées

Sel et poivre

FÜR DIE KRÄUTERRAHMSAUCE

750 g QimiQ Sauce Base

80 g Beurre

160 g Oignon(s)

1 litre Vin blanc

380 ml Bouillon de légumes

50 g Fines herbes, finement hachées

Sel et poivre

FÜR DEN PERLWEIZEN

600 g Blé bulgur

150 g Oignon(s), finement hachées

250 g Carottes, coupé en dés

180 g Poireau, coupé en lamelles

1 litre Bouillon de légumes

PRÉPARATION

1. Für die Gratiniersauce: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut verrühren und abschmecken. Auf die Fischfilets streichen und im Ofen bei 180 °C ca. 8-10 Minuten garen.
2. Für die Kräuterrahmsauce: Zwiebeln in Butter ansautieren und mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond und QimiQ Saucenbasis dazugeben und aufkochen. Abschmecken und Kräuter dazugeben.
3. Für den Zartweizen: Zwiebeln in Öl ansautieren. Zartweizen dazugeben und mit Gemüsefond aufgießen. Gemüse dazugeben, weich kochen und abschmecken.