ZANDERFILET AUF PAPRIKA-EBLY

QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème

15 simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DEN PAPRIKA-EBLY

250 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
125 g	Ebly tentre blé
500 ml	Bouillon de légumes
3	Poivron rouge, coupé en petits dés
	Basilic, finement hachées
	Sel
	Poivre

FÜR DAS ZANDERFILET

600 g	Filet de sandre
3 cs	Huile de tournesol
	Jus d’un citron

PRÉPARATION

1. Für den Paprika-Ebly: Ebly in Gemüsebrühe aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Paprika dazugeben und würzen.
3. QimiQ Classic in einem Kochtopf erwärmen. Basilikum, Salz und Pfeffer dazugeben und mit einem Mixstab aufschäumen.
4. Zanderfilet in Öl anbraten, mit Zitronensaft beträufeln. Mit Paprika-Ebly und Basilikumschaum servieren.
5. Mit Paprika-Ebly und Basilikumschaum servieren.