



MILLEFEUILLE VOM BACHSAIBLING MIT BUTTERNUSSKÜRBIS, BEURRE BLANC UND PETERSILIE

QimiQ AVANTAGES



45



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DEN FISCH

4

400 g QimiQ Marinade

FÜR DEN KÜRBIS

500 g Courge musquée

Sel

FÜR DIE BEURRE BLANC

125 g QimiQ Sauce Base

50 g Échalote(s)

10 g Graines de poivre

5 g Feuilles de laurier

100 g Vin blanc

75 ml Vinaigre de vin blanc

25 g Jus d'un citron

200 g Beurre

Sel et poivre

FÜR DAS PETERSILIEN GEL

200

3 g

100 g

Sel et poivre

FÜR DAS PETERSILIENÖL

100 g

200 g Huile d'olive

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Den Kürbis schälen, schneiden und ganz leicht salzen. Die Scheiben übereinanderlegen, vakuumieren und über Nacht marinieren.
2. Das Bachsaiblingsfilet (ohne Gräten und ohne Haut) in die QimiQ Marinade (auf Wasser basiert 1:9) mit einer Salzgabe von 3 % geben. Den Fisch für 45 Minuten marinieren und anschließend rausnehmen und abtropfen lassen.
3. Drei Scheiben übereinander legen und in Größe des Fischfilets schneiden. Den Fisch darauf legen und wieder mit 3 Scheiben Kürbis bedecken.
4. Olivenöl auf einen Teller streichen, das Millefeuille mittig platzieren und ebenfalls mit Olivenöl bestreichen. Den Teller mit Frischhaltefolie abdecken. Bei 58 °C ca. 30 - 40 Minuten in einem Wärmeschrank sanft garen.
5. **Für das Petersiliengel**
 1. Fond mit Agar-Agar aufkochen und vom Herd nehmen.
 2. Restliche Zutaten zugeben und abschmecken. Kühlen bis es geliert. Mit dem Stabmixer fein mixen.
 3. In einen Spritzsack abfüllen.
6. **Für das Petersilienöl**

1. Alle Zutaten in einen Thermomix geben und bei langsamer Umdrehung bei ca. 55 °C für 6 - 7 Minuten mixen.

2. Durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. In eine Flasche abfüllen.

7. **Für die Beurre Blanc**

1. Die Schalotten, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Weißwein, Essig und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Auf ca. 120 ml reduzieren und abseihen.

2. Die QimiQ-Sahne-Basis hinzufügen und aufkochen.

3. Die Butter hinzufügen und mit einem Stabmixer zu einer cremigen Sauce verarbeiten. Abschmecken.

4. In einem heißen Wasserbad bei ca. 65 °C warm halten.

8. Das Bachsaiblingsfilet mittig der Länge nach auseinanderschneiden. Mit Beurre Blanc anrichten und Petersilienöl und -gel dekorieren