



GEBRATENES ZANDERFILET MIT KRENHAUBE AUF LÄNDLICHEM RISOTTO

QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

600 g Filet de sandre, saisi

FÜR DAS RISOTTO

25 g Oignon(s), coupé fin

25 g Lard maigre, coupé en petits dés

20 g Beurre

200 g Riz pour risotto

500 ml Bouillon de légumes

30 g Petits pois, cuit

30 g Maïs doux, en conserve et égoutté, cuit

10 g Parmesan, râpée

FÜR DIE KRENHAUBE

100 g QimiQ Base crème

10 g Beurre

10 g Raifort, râpée

Sel et poivre

Noix de muscade

100 g Pommes de terre, à chair farineuse

2 Blanc(s) d'œuf

PRÉPARATION

1. Für das Risotto Zwiebeln und Speck in Butter anschwitzen. Risottoreis dazugeben und kurz anbraten.
2. Gemüsefond unter ständigem Rühren langsam dazugeben und den Reis weich kochen.
3. Erbsen, Zuckermais und Parmesan dazumischen.
4. Für die Krenhaube QimiQ Classic, Butter, Kren und Gewürze erwärmen.
5. Kartoffeln dazumischen und auskühlen lassen.
6. Eiklar steif schlagen und vorsichtig unterheben.
7. Krenhaube auf dem Fisch portionieren und kurz gratinieren.