



ZANDER IN KARTOFFELKRUSTE MIT THYMIAN-SPECKSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

600 g Filet de sandre, égoutté
Sel et poivre

FÜR DIE KRUSTE

3 Pommes de terre fermes à la cuisson, coupé en julienne
Sel et poivre
Noix de muscade

FÜR DIE SAUCE

200 g QimiQ Sauce Base
150 g Lard, coupé en dés
100 g Oignon(s), coupé fin
10 ml Huile de tournesol
20 g Concentré de tomates
200 ml Fond brun
Sel et poivre
Thym
Ail

PRÉPARATION

1. Zander portionner und an der Hautseite einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Kartoffelstreifen mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und langsam anbraten. Zander mit der Hautseite auf die Kartoffel legen und langsam weiterbraten bis der Fisch fast durch und die Kartoffeln knusprig sind.
3. Masse umdrehen und auf der anderen seite fertig Braten.
4. Für die Sauce Speck und Zwiebeln im Öl anbraten. Tomatenmark dazugeben, mit braunem Fond aufgießen, aufkochen lassen und würzen.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.