



# SEETEUFEL SALTIMBOCCA MIT LIMETTENRAHMSAUCE (QSB)

## QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

**1000 g** Rana pescatrice,

Sale i pepe

Foglie di salvia

**15** Fette di Prosciutto Crudo di 12 g

## FÜR DIE SAUCE

**200 g** QimiQ Sauce Base

**80 g** Cipolla (Cipolle),

**10** Olio d'oliva

**100** Vino bianco

**100** Brodo di verdura

Sale i pepe

Scorza di lime,

Succo di lime

## PREPARAZIONE

1. Für die Sauce Zwiebeln in Öl hell anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen.
2. QimiQ Saucenbasis, Limettenschale und Limettensaft dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.
3. Seeteufel würzen, mit Salbei in Prosciutto wickeln und braten.