



SEETEUFEL SALTIMBOCCA MIT LIMETTENRAHMSAUCE (QC)

QimiQ VANTAGGI

- 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

80 g Cipolla (Cipolle),

10 Olio d'oliva

Farina, zum Stauben

100 Vino bianco

100 Brodo di verdura

Sale i pepe

125 g QimiQ Classic,

Scorza di lime,

Succo di lime

PREPARAZIONE

1. Für die Sauce Zwiebeln in Öl hell anschwitzen und mit Mehl stauben. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen.
2. Limettenschale und Limettensaft dazugeben und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
3. Seeteufel würzen, mit Salbei in Prosciutto wickeln und braten.