



ZANDERFILET IN PAPRIKARAHMSAUCE (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Glutenfrei



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

600 g Filetto di lucioperca

Succo di limone

Sale

1 Olio d'oliva

FÜR DIE SAUCE

1 Cipolla (Cipolle),

1 Olio d'oliva

400 g ,

200 Brodo di verdura

Sale

Pepe di Caienna

Foglia d'alloro

125 g QimiQ Sauce Base

PREPARAZIONE

1. Zanderfilets mit Zitronensaft und Salz würzen und ziehen lassen.
2. Für die Sauce Zwiebel in Öl glasig dünsten. Paprika dazugeben und kurz mitdünsten. Suppe aufgießen, Gewürze dazugeben und kochen, bis der Paprika weich ist. Lorbeerblatt entfernen.
3. Mit einem Stabmixer pürieren, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Zanderfilets abtupfen, in Öl beidseits kurz braten und zur Paprikarahmsauce servieren.