



# BARSCHFILET MIT LAUCHSTREIFEN IN SAFRANSAUCE

## QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

## Suggerimenti

Als Beilage sind Salzkartoffel und Blattsalat mit fettarmer Marinade besonders geeignet.

## INGREDIENTI PER 4

**600 g** Filetto di pesce perisco

Sale i pepe

Succo di limone

**2** Olio di girasole

## FÜR DIE LAUCHSTREIFEN IN SAFRANSAUCE

**400 g** Porro,

**0.5** Cipolla (Cipolle),

**1** Burro

**2** Vino bianco

**150** Brodo di verdura

**1** Zafferano

**125 g** QimiQ Classic,

Sale i pepe

Aneto

## PREPARAZIONE

1. Barschfilets würzen, mit Zitronensaft marinieren und in Sonnenblumenöl auf beiden Seiten schonend braten.
2. Lauch in Salzwasser kurz aukochen, abseihen und zur Seite stellen.
3. Für die Safransauce Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Mit Weißwein und klarer Gemüsesuppe aufgießen, die Safranfäden dazugeben und kurz auf kleiner Flamme kochen lassen.
4. Die vorbereiteten Lauchstreifen in die Sauce geben, abschmecken. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit frischen Dillspitzen garniert zu den gebratenen Barschfilets servieren.