



FENCHELRAHMESUPPE MIT SESAM-LACHS-WÜRFEL



QimiQ VANTAGGI

- Alkohol- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DIE SUPPE

500 g QimiQ Sauce Base
250 g Finocchio,
80 g Cipolla (Cipolle),
80 g Burro
75 g Citronella,
125 Vino bianco
800 Fondo di pesche
100 Succo di mele
25 g Succo di limone
4 cl Pernod [anisetta]
1 Foglia d'alloro
Sale
Pepe bianco,
Coriandolo,

FÜR DIE LACHSWÜRFEL

500 g Filetto di salmone, enthäutet
Sale
Pepe nero,
100 g Farina
2 Uovo (Uova)
100 g Semi di sesamo nero
300 g pangrattato di pane bianco

PREPARAZIONE

1. Für die Suppe: Fenchel und Zwiebeln in Butter anschwitzen. Gehacktes Zitronengras dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Fond und Apfelsaft aufgießen und würzen. Zugedeckt auf niedriger Stufe weich kochen.
3. Suppe pürieren und durch ein feines Sieb passieren. QimiQ Saucenbasis dazugeben. Suppe bei 80 °C warm halten.
4. Für die Lachswürfel: Lachsfilet in ca. 50 g Würfel schneiden und würzen. Lachswürfel in Mehl, Ei und Sesam-Weißbrotbröseln-Mischung panieren und in heißem Fett kurz frittieren.
5. Mit der Fenchelrahmsuppe servieren.