



# 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

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

### FÜR DIE LACHSWÜRFEL

<b>500 g</b>	Filetto di salmone, enthäutet
	Sale
	Pepe nero,
<b>100 g</b>	Farina
<b>2</b>	Uovo (Uova)
<b>100 g</b>	Semi di sesamo nero
<b>300 g</b>	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.