



GRATINIERTES ZANDERFILET



QimiQ VANTAGGI

- Backstabil
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

10 Zanderfilet(s) à 160 g
Sale i pepe

FÜR DIE KRUSTE

500 g QimiQ Sauce Base
260 g Formaggio fresco
1 Purè di prezzemolo
2 Patate,
2 Lardo,
1 Carota (Carote),
2 Pangrattato
Sale
Pepe nero,
1 Wasabi

PREPARAZIONE

1. Für die Kruste: QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Zanderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Punkt dämpfen.
3. Gratiniermasse darauf verteilen und unter dem Salamander fertig gratinieren.