



GEBRATENES ZANDERFILET MIT KRENHAUBE AUF LÄNDLICHEM RISOTTO

QimiQ VANTAGGI

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)



25



semplicement

INGREDIENTI PER 4

600 g Filetto di lucioperca,

FÜR DAS RISOTTO

25 g Cipolla (Cipolle),

25 g Pancetta affumicata,

20 g Burro

200 g Riso da risotto

500 Brodo di verdura

30 g Piselli verdi,

30 g Mais dolce, in conserva e sgocciolato,

10 g Parmigiano,

FÜR DIE KRENHAUBE

100 g QimiQ Classic

10 g Burro

10 g Rafano,

Sale i pepe

Noce moscata

100 g Patate,

2 Bianco dell'uovo

PREPARAZIONE

1. Für das Risotto Zwiebeln und Speck in Butter anschwitzen. Risottoreis dazugeben und kurz anbraten.
2. Gemüsefond unter ständigem Rühren langsam dazugeben und den Reis weich kochen.
3. Erbsen, Zuckermais und Parmesan dazumischen.
4. Für die Krenhaube QimiQ Classic, Butter, Kren und Gewürze erwärmen.
5. Kartoffeln dazumischen und auskühlen lassen.
6. Eiklar steif schlagen und vorsichtig unterheben.
7. Krenhaube auf dem Fisch portionieren und kurz gratinieren.