



ZANDER IN KARTOFFELKRUSTE MIT THYMIAN-SPECK-SAUCE



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6

600 g Filetto di lucioperca,
Sale i pepe

FÜR DIE KRUSTE

3 Patate cerose,
Sale i pepe
Noce moscata

FÜR DIE SAUCE

200 g QimiQ Sauce Base
150 g Lardo,
100 g Cipolla (Cipolle),
10 Olio di girasole
20 g Concentrato di pomodori
200 Fondo bruno
Sale i pepe
Timo
Aglio

PREPARAZIONE

1. Zander portionieren und an der Hautseite einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Kartoffelstreifen mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und langsam anbraten. Zander mit der Hautseite auf die Kartoffel legen und langsam weiterbraten bis der Fisch fast durch und die Kartoffeln knusprig sind.
3. Masse umdrehen und auf der anderen seite fertig Braten.
4. Für die Sauce Speck und Zwiebeln im Öl anbraten. Tomatenmark dazugeben, mit braunem Fond aufgießen, aufkochen lassen und würzen.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.