

# LACHSFORELLE

## mit Quinoa-Maisrisotto und Weißweinschaum

Jeden Monat kreieren unsere Produktexperten ein neues Rezept für Sie.  
Lassen Sie sich von den vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten unserer BASIC Produkte überraschen!



BASIC dry | BASIC flavor | BASIC color | BASIC gel | BASIC sweet | BASIC textur



# Lachsforelle

## Quinoa-Maisrisotto | Weißweinschaum

### Confierte Lachsforelle

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 600 g | Lachsforellenfilet   |
| 290 g | Olivenöl, mild       |
| 10 g  | BASIC flavor Seafood |
| 100 g | Kirschtomaten        |

#### ZUBEREITUNG

1. Lachsforelle portionieren.
2. Olivenöl mit BASIC flavor kurz auf circa 120 °C erhitzen und auf 50 °C herunter kühlen.
3. Lachsforelle und die Kirschtomaten 15 Minuten im Öl confieren.

### Quinoa-Mais Risotto

|       |              |
|-------|--------------|
| 60 g  | Zwiebeln     |
| 15 g  | Knoblauch    |
| 50 g  | Butter       |
| 1 g   | Safran       |
| 230 g | Quinoa       |
| 3 g   | Salz         |
| 1 g   | Pfeffer      |
| 100 g | Weißwein     |
| 490 g | Kalbsfond    |
| 50 g  | BASIC textur |

#### ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Safran darin glasig dünsten.
3. Quinoa hinzufügen, kurz mit anschwitzen.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen.
5. Warmen Kalbsfond Kelle für Kelle hinzugeben.
6. Die Nächste Portion Flüssigkeit immer erst zugießen, wenn der Quinoa die Flüssigkeit aufgenommen hat.
7. Zum Schluss BASIC textur unterrühren.

# Lachsforelle

## Quinoa-Maisrisotto | Weißweinschaum

### Weißweinsauce

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 40 g   | Schalotten                |
| 2      | Knoblauchzehen (ca. 20 g) |
| 60 g   | Butter                    |
| 300 ml | Weißwein                  |
| 300 ml | Fischfond                 |
| 200 ml | Schlagsahne               |
| 4 g    | Salz                      |
| 1 g    | Pfeffer                   |
| 8 g    | BASIC dry hell            |

### ZUBEREITUNG

1. Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden.
2. 60 g Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anbraten.
3. Mit Weißwein ablöschen sowie mit Fond und Sahne auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Mit BASIC dry hell texturieren und 1 Minute mithilfe eines Schneebesens aufmixen.
5. Die Sauce auf die Hälfte der Flüssigkeitsmenge einkochen lassen.

