



## Gratiniertes Saiblingsfilet mit Mousselinesauce auf Frühlingszwiebeln und Radieschen



### Zutaten (10 Personen)

Saiblingsfilet:		
1,20	kg	Saiblingsfilets
20,00	g	KNORR® Würzmix für Fisch 1 x 1.40 kg
4,00	cl	SAIS® Goldflex 1 x 12.00 l
Sauce:		
3,00	dl	KNORR® Sauce Hollandaise 6 x 1.00 Liter
1,00	dl	RAMA CREMEFINE Schlagcrème 31% 6 x 1.00 L
Gemüse:		
200,00	g	Frühlingszwiebeln (Cipolotti)
200,00	g	Radieschen
200,00	g	Vitelotte-Kartoffel
2,00	cl	SAIS® Goldflex 1 x 12.00 l
10,00	g	KNORR® Gemüsekrönung Butternote & Kräuter 1.00 kg
5,00	cl	KNORR® Reduzierter Balsamico 6 x 0.25 l

### Zubereitung

Vorbereitung:

- Saiblingsfilet parieren und Gräten zupfen
- Gemüse waschen, rüsten, in gefällige Stückchen schneiden und blanchieren
- Kartoffeln im Salzwasser kochen, schälen und in gefällige Stücke schneiden



- Rama Schlagcreme aufschlagen

Zubereitung:

- Saiblingsfilet mit Würzmix für Fisch würzen
- In Goldflex knusprig sautieren
- Hollandaise erwärmen, Rama Schlagcreme unterheben
- Mit der Sauce die Filets nappieren und kurz unter dem Salamander goldbraun gratinieren
- Gemüse und Kartoffeln in Goldflex kurz sautieren und mit Gemüsekrönung abschmecken
- Gemüse darauf dressieren, gratinierte Saiblingsfilet darauf anrichten
- Restliche Sauce à part servieren
- Mit dem reduzierten Balsamico ausgarnieren