



## Gedämpftes Rotbarschfilet im Limetten-Grünteefond

mit Curcuma-Reis und Gartengemüse

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### Rotbarschfilet

1,5 kg Rotbarschfilet küchenfertig

**WIBERG Produkte:** Fisch Del Mare, BIO Natives Oliven-Öl Extra Sizilien

### Limetten-Grünteefond

250 ml Fischfond

**WIBERG Produkte:** 150 ml Crema di Aceto Limette-Grüntee, Sesam-Öl, Ursalz pur fein

### Curcuma-Reis

300 g Basmatireis

**WIBERG Produkte:** 600 ml Veggie-Bouillon mit Ursalz, Curcuma, Ingwer

### Gartengemüse

300 g Karotten in Streifen geschnitten, 300 g Gelbe Rüben in Streifen geschnitten, 300 g Zucchini in Streifen geschnitten

**WIBERG Produkte:** Gemüse Klassik

### Garnitur

Grünteeblatt (Alternativ: Basilikumblatt), WIBERG Crema di Aceto Limette-Grüntee

ZUBEREITUNG

### Rotbarschfilet

Rotbarschfilet mit Fisch Del Mare würzen, mit Oliven-Öl beträufeln und klassisch dämpfen.

### Limetten-Grünteefond

Fischfond erhitzen, Crema di Aceto einrühren und mit Sesam-Öl sowie Ursalz abschmecken.

### Curcuma-Reis

Veggie-Bouillon erhitzen und mit Curcuma sowie Ingwer abschmecken. Basmatireis darin dünsten.

### Gartengemüse

Gemüse blanchieren und mit Gemüse Klassik abschmecken.

# WIBERG®

www.wiberg.eu  