



# RINDSPAILLARD AN BARBECUE-SAUCE VON MICHA SCHÄRER



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**480 g** Rindsfilet

**100 ml** Olivenöl

Rosmarin

Thymian

**40 g** Honig

Salz und Pfeffer

## FÜR DIE SAUCE

**100 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**100 g** Ketchup

**40 g** Olivenöl

**40 g** Dijon Senf

**20 g** Honig

Tabasco

Cayennepfeffer

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Rindsfilet in 4 Stücke schneiden und sehr dünn klopfen.
2. Rindspaillard in Olivenöl mit frischem Rosmarin, Thymian und Honig marinieren.
3. Vor dem Grillieren die Marinade etwas abstreifen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Grill beidseitig 3 Minuten grillieren.
4. Für die Barbecuesauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ketchup, Olivenöl, Dijon Senf und Honig begeben und mit Tabasco, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Sauce zum Rindspaillard servieren.