



AUFGESCHLAGENE CHILIBUTTER AUF GEBRATENEM ZANDERFILET



QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz
- Sehr hohes Aufschlagvolumen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

125 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

230 g Butter

2 kleine Chilipfeffer, frisch, fein gehackt

0.5 TL Paprikapulver, mild

0.5 TL Chiligewürz

8 g Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

10 Zanderfilet

ZUBEREITUNG

1. Butter leicht schaumig schlagen. Kaltes QimiQ Whip nach und nach dazugeben und etwas weiter schlagen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Butter in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, Rosetten dressieren und kalt stellen.
4. Die gut gekühlten Rosetten auf dem gebratenen Zanderfilet anrichten und servieren.