



# AUFGESCHLAGENE CAFÉ DE PARIS BUTTER



## QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**230 g** Butter, weich

**20 g** Tomatenpüree

**20 g** Estragonsenf

**20 g** Peterli, fein gehackt

**20 g** Estragon, fein gehackt

**20 g** Knoblauch, fein geschnitten

**10 ml** Zitronensaft

**2 cl** Weinbrand

**10 g** Currypulver

**10 g** Paprikapulver, mild

**8 g** Salz, frisch gemahlen

schwarzer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Butter leicht schaumig schlagen. QimiQ Classic nach und nach dazugeben und glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut verrühren.
3. Butter in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, Rosetten dressieren und kalt stellen.
4. Die gut gekühlten Rosetten auf dem gebratenen Rinderfilet anrichten und servieren.