



AUFGESCHLAGENE CHILIBUTTER AUF GEBRATENEM ZANDERFILET



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

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. 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 Zanderfilet anrichten und servieren.