



RINDERFILET GEFÜLLT MIT GORGONZOLA



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

2 kg Rindsfilet

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DIE FÜLLUNG

150 g

170 g Gorgonzola

80 g Paniermehl

20 g Schnittlauch, fein gehackt

40 g rote Peperoni, klein gewürfelt

1 Eigelb

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Filet parieren und mit einem Messer in die Mitte eine Tasche schneiden
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen. In einen Spritzbeutel füllen und in das Fleisch dressieren.
3. Filet würzen, scharf anbraten und im Ofen fertig garen.