



GRILLKOTELETT MIT KNOBLAUCHDIP UND KRÄUTERBUTTER



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Quick and easy preparation



20



leicht

Tipps

Perfekt als Beilage eignen sich Potato Wedges und Maiskolben.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Schweinekoteletts

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

230 g Butter, geschmolzen

20 g Schnittlauch, fein gehackt

20 g Peterli, fein gehackt

5 g Koriander, fein gehackt

40 g Knoblauch

8 g Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DEN KNOBLAUCHDIP

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

60 ml Olivenöl

20 g Knoblauchzehe(n), fein gehackt

0.5 Zitrone(n), Saft davon

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für die Kräuterbutter: Butter leicht schaumig schlagen. Kaltes QimiQ Whip nach und nach dazugeben und etwas weiterschlagen. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Butter in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form geben und gut durchkühlen lassen.
2. Für den Knoblauchdip: QimiQ glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Koteletts würzen und auf beiden Seiten gut anbraten. Wenn der gewünschte Garpunkt erreicht ist, aus der Pfanne / vom Grill nehmen. Die Koteletts mit Kräuterbutter und Knoblauchdip servieren.