



# AUFGESCHLAGENE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER AUF RINDSFILET



## QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



20



leicht

## Tipps

Kräuter-Knoblauch-Butter kann auch für Fisch verwendet werden.

Restliche Kräuter-Knoblauch-Butter einfrieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**500 g** Butter, weich

**1 TL** Peterli, fein gehackt

**1 TL** Schnittlauch, fein gehackt

**1 TL** Koriander, fein gehackt

**2** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### FÜR DAS RINDSFILET

**4** Rindsfilet-Medaillons à 200 g

Salz und Pfeffer

Pflanzenöl, zum Anbraten

## ZUBEREITUNG

1. Für die Kräuter- Knoblauch-Butter: 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 eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form dressieren und gut durchkühlen lassen.
4. Rindsfilet-Medaillons würzen, beidseitig scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 10 Minuten fertig garen.
5. Rindsfilet-Medaillons mit der Kräuter-Knoblauch-Butter servieren.