



AUFGESCHLAGENE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER AUF RINDSFILET



QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

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

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. **Tipp:** Kräuter-Knoblauch-Butter kann auch eingefroren werden.