AUFGESCHLAGENE CAFÉ DE PARIS BUTTER

QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz
- Sehr hohes Aufschlagvolumen

15

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

125 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
230 g	Butter, weich
20 g	Tomatenpüree
20 g	Estragonsenf
20 g	Peterli, fein gehackt
20 g	Estragon, fein gehackt
20 g	Knoblauch, fein geschnitten
10 ml	Zitronensaft
2 cl	Weinbrand
10 g	Currypulver
10 g	Paprikapulver, mild
8 g	Salz, frisch gemahlen
	schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. 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 einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, Rosetten dressieren und kalt stellen.
4. Die gut gekühlten Rosetten auf dem gebratenen Rinderfilet anrichten und servieren.