



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.