



# RINDSFILET MIT KARTOFFEL-PFEFFER-HAUBE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Leichter Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**300 g** Rindsfilet  
Salz und Pfeffer

## FÜR DIE KARTOFFEL-PFEFFER-HAUBE

**200 g** QimiQ Rahm-Basis

**20 g** Butter  
Salz und Pfeffer

Muskatnuss

**200 g** Mehliges Kartoffel(n), passiert

## ZUBEREITUNG

1. Für die Haube QimiQ Classic, Butter und Gewürze leicht erwärmen. Kartoffelpüree einrühren und auskühlen lassen.
2. Rindsfilet zuputzen, portionieren, würzen und rundum anbraten. Mit der Masse bestreichen und kurz gratinieren. Rasten lassen.