



# GRILLKOTELETT MIT KNOBLAUCHDIP UND KRÄUTERBUTTER



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



## Tipps

Perfekt als Beilage eignen sich Potato Wedges und Maiskolben.

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**10** Schweinekoteletts

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Huile végétale, zum Anbraten

## FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**230 g** Beurre, fondu

**20 g** Ciboulette, finement hachées

**20 g** Persil, finement hachées

**5 g** Coriandre, finement hachées

**40 g** Ail

**8 g** Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

## FÜR DEN KNOBLAUCHDIP

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**60 ml** Huile d'olive

**20 g** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**0.5** Citron(s), le jus

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

## PRÉPARATION

1. Für die Kräuterbutter: Butter leicht schaumig schlagen. Kaltes QimiQ Whip nach und nach dazugeben und etwas weiterschlagen. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Butter in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form geben und gut durchkühlen lassen.
2. Für den Knoblauchdip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Koteletts würzen und auf beiden Seiten gut anbraten. Wenn der gewünschte Garpunkt erreicht ist, aus der Pfanne / vom Grill nehmen. Die Koteletts mit Kräuterbutter und Knoblauchdip servieren.