



GRILLKOTELETTS 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 4 PORTIONS

FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Beurre, fondu

1 bouquet(s) Ciboulette, finement hachées

1 bouquet(s) Persil, finement hachées

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

FÜR DEN KNOBLAUCHDIP

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

4 cs Huile d'olive

3 Gousse(s) d'ail, finement hachées

0.5 Citron(s), le jus

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

FÜR DIE GRILLKOTELETTS

4 Schweinekoteletts

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Huile végétale, zum Braten

PRÉPARATION

1. Für die Kräuterbutter: Ungekühltes QimiQ Classic in einen Behälter geben, geschmolzene Butter dazugeben und mit einem Stabmixer gut mixen. Kräuter und Gewürze dazumischen und abschmecken. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf einen Teller portionieren und tiefkühlen.
2. Für den Knoblauchdip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen. 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.