



RINDSFILET MIT KARTOFFEL-PFEFFER-HAUBE



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Leichter Genuss bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

300 g Rindsfilet

Sel et poivre

FÜR DIE KARTOFFEL-PFEFFER-HAUBE

200 g QimiQ Base crème

20 g Beurre

Sel et poivre

Noix de muscade

200 g Pomme(s) de terre farineuses,

PRÉPARATION

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.