



# AUFGESCHLAGENE CHILIBUTTER AUF GEBRATENEM ZANDERFILET



## 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

**2 kleine** Chilipfeffer, frisch, fein gehackt

**0.5 TL** Paprikapulver, mild

**0.5 TL** Chiligewürz

**8 g** Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**10** Zanderfilet

## ZUBEREITUNG

1. Butter leicht schaumig schlagen. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme 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 Zanderfilet anrichten und servieren.