



# RINDERSTEAK MIT ITALIENISCHER DIABOLO SAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Sehr hohes Aufschlagvolumen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**2 kg** Rindsfilet  
Salz und Pfeffer

## FÜR DIE SAUCE

**60 ml** Olivenöl  
**6** Knoblauchzehe(n), fein gehackt  
**240 g** Tomate(n), zerdrückt  
Salz und Pfeffer  
Paprikaflocken  
**20 g** Petersilie  
**50 g** Kapern  
**24 g** Chilipulver  
**180 g** Zwiebel(n), geschnitten  
**120 g** Butter  
**2 cl** Zitronensaft  
**20 g** Brauner Zucker  
**1 Prise(n)** Cayennepfeffer  
**400 ml** Rindsuppe

## FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

**175 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt  
**325 g** Butter, weich  
**50 g** Kräutermischung  
Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Rinderfilet würzen und in einer Pfanne beidseitig anbraten.
2. Für die Sauce: Zwiebeln ansautieren. Braunen Zucker dazugeben und karamellisieren.
3. Restlichen Zutaten dazugeben, aufkochen und abschmecken. Mit einem Mixer pürieren.
4. Für die Kräuterbutter: Butter leicht schaumig schlagen. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme nach und nach dazugeben und weiterschlagen. Kräuter, Salz und Pfeffer dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.