



RINDERFILET GEFÜLLT MIT GORGONZOLA



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

2 kg Rindsfilet

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DIE FÜLLUNG

150 g QimiQ Sahne-Basis

170 g Gorgonzola

80 g Semmelbrösel

20 g Schnittlauch, fein gehackt

40 g Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt

1 Eigelb

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Filet parieren und mit einem Messer in die Mitte eine Tasche schneiden.
2. Für die Füllung: QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten gut vermischen. In einen Spritzbeutel füllen und in das Fleisch dressieren.
3. Filet würzen, scharf anbraten und im Ofen fertig garen.