



HOCHRIPPE VOM RIND MIT ZITRONEN-DILL-BUTTER



QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Stück Hochrippe vom Rind am Knochen

FÜR DIE ZITRONEN-DILL-BUTTER

250 g QimiQ Whip Konditorcreme

500 g Butter, ungesalzen

160 g Schalotte(n), sautiert

20 g Knoblauchpaste

10 g Dill, gehackt

20 g Zitronenschale

40 ml Zitronensaft

10 g Dijon-Senf

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Butter leicht schaumig schlagen. Kaltes QimiQ Whip nach und nach dazugeben und etwas weiterschlagen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Butter in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form geben und gut durchkühlen.
4. Fleisch scharf anbraten und im Ofen fertig garen.
5. Zitronen-Dill-Butter mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden und auf dem Fleisch servieren.