



AUFGESCHLAGENE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER AUF RINDSFILET



QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



20



leicht

Tipps

Kräuter-Knoblauch-Butter kann auch für Fisch verwendet werden.

Restliche Kräuter-Knoblauch-Butter einfrieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

500 g Butter, weich

1 TL Petersilie, fein gehackt

1 TL Schnittlauch, fein gehackt

1 TL Koriander, fein gehackt

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DAS RINDSFILET

4 Rindsfilet-Medaillons à 200 g

Salz und Pfeffer

Pflanzenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Für die Kräuter- Knoblauch-Butter: Butter leicht schaumig schlagen. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme 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 dressieren und gut durchkühlen lassen.
4. Rindsfilet-Medaillons würzen, beidseitig scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 10 Minuten fertig garen.
5. Rindsfilet-Medaillons mit der Kräuter-Knoblauch-Butter servieren.