



RIB STEAK MIT SAUCE HOLLANDAISE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Emulgiert mit Butter



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE STEAKS

10 Rinderfiletsteaks à 200 g
Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

150 g QimiQ Sahne-Basis
6 Eigelb
70 ml Weißweinreduktion/Brühe
1 Zitrone(n), Saft davon
400 g Geklärte Butter
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Hollandaise: QimiQ Sahne-Basis, Eigelb, Weißweinreduktion und Zitronensaft mit einem Stabmixer gut mixen.
2. Die geklärte warme Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Masse durch ein feines Sieb passieren.
5. Wahlweise mit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren oder in den iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und warm stellen.
6. Rindersteaks würzen und am Grill anbraten. Mit der Sauce Hollandaise servieren.
7. **Tipp:** Mit Grillgemüse servieren.