



RINDSFILET MIT KARTOFFEL-PFEFFER-HAUBE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Saveur légère avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

300 g Filet de boeuf
Sel et poivre

FÜR DIE KARTOFFEL-PFEFFER-HAUBE

200 g QimiQ Base crème

20 g Beurre

Sel et poivre

Noix de muscade

200 g Pomme(s) de terre farineuses, passé

PRÉPARATION

1. Für die Haube QimiQ Classic, Butter und Gewürze leicht erwärmen. Kartoffelpüree einrühren und auskühlen lassen.
2. Rindsfilet zuputzen, portionieren, würzen und rundum anbraten. Mit der Masse bestreichen und kurz gratinieren. Rasten lassen.