



SIEDFLEISCH MIT MEERRETTICHKRUSTE UND RAHMSPINAT



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



mittel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

800 g Siedfleisch

FÜR DEN RAHMSPINAT

125 g

80 g Zwiebel(n), fein gehackt

10 ml Sonnenblumenöl, zum Anbraten

200 g Blattspinat, gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

Knoblauch, fein gehackt

FÜR DIE KRUSTE

125 g , ungekühlt

100 g Butter, weich

1 Eigelb

30 g Meerrettich, gerieben

20 g Paniermehl

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Siedfleisch kochen und in Scheiben schneiden.
2. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Für den Rahmspinat Zwiebeln in Öl glasig dünsten. Spinat und QimiQ Saucenbasis dazugeben, würzen und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.
4. Für die Kruste ungekühltes QimiQ Classic Nature glatt rühren.
5. Butter schaumig schlagen. Eigelb einrühren. QimiQ Classic löffelweise einrühren. Meerrettich, Paniermehl, Salz und Pfeffer dazumischen.
6. Siedfleisch mit der Kruste bestreichen und im vorgeheizten Backofen goldbraun gratinieren.
7. Rahmspinat mit Hilfe eines Formringes anrichten und mit Siedfleisch servieren.