



SIEDFLEISCH MIT MEERRETTICHKRUSTE UND RAHMSPINAT



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



mittel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

800 g Siedfleisch

FÜR DEN RAHMSPINAT

80 g Zwiebel(n), fein gehackt

20 g Butter

Weissmehl

200 g QimiQ Rahm-Basis

200 g Blattspinat, gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

Knoblauch, fein gehackt

FÜR DIE KRUSTE

100 g Butter, weich

1 Eigelb

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

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 Butter glasig dünsten, mit Mehl bestäuben, QimiQ Classic und Spinat dazugeben und würzen.
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.