



TAFELSPITZ MIT KRENKRUSTE UND CREMESPINAT (QSB)



QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

800 g Tafelspitz

FÜR DEN CREMESPINAT

125 g

80 g Oignon(s), finement hachées

10 ml Huile de tournesol, zum Anbraten

200 g Épinards en branches, haché

Sel et poivre

Noix de muscade, râpée

Ail, finement hachées

FÜR DIE KRUSTE

125 g , non réfrigéré

100 g Beurre, mou

1 Jaune(s) d'œuf

30 g Raifort, râpée

20 g Chapelure

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Tafelspitz kochen und in Scheiben schneiden.
2. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Für den Cremespinat 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 glatt rühren.
5. Butter schaumig schlagen, Eidotter einrühren. QimiQ Classic löffelweise einrühren. Kren, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer dazumischen.
6. Tafelspitz mit der Kruste bestreichen und im vorgeheizten Backofen goldbraun gratinieren.
7. Cremespinat mit Hilfe eines Formringes anrichten und mit Tafelspitz servieren.