



TAFELSPITZ MIT KRENKRUSTE UND CREMESPINAT



QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

800 g Tafelspitz

FÜR DEN CREMESPINAT

80 g Oignon(s), finement hachées

20 g Beurre

Farine

200 g QimiQ Base crème

200 g Épinards en branches, haché

Sel et poivre

Noix de muscade, râpée

Ail, finement hachées

FÜR DIE KRUSTE

100 g Beurre, mou

1 Jaune(s) d'œuf

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

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