



# TAFELSPITZ MIT KRENKRUSTE UND CREMESPINAT (QSB)



## 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** Tafelspitz

## FÜR DEN CREMESPINAT

**125 g** QimiQ Sahne-Basis

**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** QimiQ Sahne-Basis, ungekühlt

**100 g** Butter, weich

**1** Eigelb

**30 g** Kren, gerieben

**20 g** Semmelbrösel

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

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.