



# TAFELSPITZ MIT KRENKRUSTE UND CREMESPINAT (QSB)



## QimiQ VANTAGGI

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



25



medio

## INGREDIENTI PER 4

**800 g** Bollito di manzo

## FÜR DEN CREMESPINAT

**125 g** QimiQ Sauce Base

**80 g** Cipolla (Cipolle),

**10** Olio di girasole,

**200 g** Spinaci in foglie,

Sale i pepe

Noce moscata,

Aglio,

## FÜR DIE KRUSTE

**125 g** QimiQ Sauce Base,

**100 g** Burro,

**1** Tuorlo d'uovo

**30 g** Rafano,

**20 g** Pangrattato

Sale i pepe

## PREPARAZIONE

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.