



LAMMRÜCKEN MIT WEISSEM MAIS, SPINAT UND SCHWARZER NUSS VON HANS PETER FINK

QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

700 g Lammrücken

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

2 EL Olivenöl

FÜR DEN WEISSEN MAIS

180 g weisse Polenta

300 ml Klare Hühnerbouillon

80 g

Salz

Muskatnuss

2 EL Sbrinz

FÜR DIE SPINATCREME

3 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

50 g Macadamianüsse, fein gehackt

100 g

300 g Blattspinat

Salz und Pfeffer

ZUM GARNIEREN

30 g Fink's Schwarze Nüsse

Butter

Salz

1 Schuss Balsam-Apfelessig

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
2. Lammrücken (schier ausgelöst ohne Silberhaut) mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten nachgaren, danach mit Alufolie abgedeckt ziehen lassen. Oder mit der Sous vide Garmethode vacuumiert für 20 Minuten bei 59°C garen und danach scharf mit Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für die Maisschnitte: Weissen Mais trocken in einem kleinen Topf hell anrösten, mit Hühnerfond ablöschen und schön einkochen.
4. QimiQ Saucenbasis, Salz, Muskat, Butter und Parmesan untermischen und schön breiig einkochen lassen. Masse in mit Klarsichtfolie ausgelegte Form einfüllen, glatt streichen und kaltstellen.
5. Für die Spinatcreme Knoblauchzehen und Macadamianüsse mit QimiQ Classic aufkochen. Spinat und Gewürze zugeben, einmal aufkochen und im Mixer oder Thermomixer zu einer glatten Creme verarbeiten.
6. Weisse Maisschnitte stürzen, in gefällige Stücke schneiden und in einer Pfanne knusprig mit Pflanzenöl anbraten.
7. Den Lammrücken scharf in Olivenöl anbraten, würzen und Schwarze Nüsse mit schwenken, mit Butter aufschäumen und mit Balsamessig ablöschen.
8. Fleisch aus der Pfanne nehmen und aufschneiden. Den rosa Lammrücken mit weissem Mais und mit erwärmter Spinatcreme auf Teller anrichten und mit dem Balsamessig-Schwarzem Nussgemisch beträufeln. Mit Frischen Kräutern garnieren.