



LAMMRÜCKEN IM KRÄUTERMANTEL MIT SÜSSKARTOFFEL-WALNUSS-TARTE



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicher
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



25



mittel

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DIE SÜSSKARTOFFEL-WALNUSS-TARTE

500 g

200 g Weissmehl, glatt

100 g Butter, weich

1 Ei(er)

Salz

100 g Baumnüsse, gehackt

100 g Feta

3 g Kurkuma, getrocknet

8 g Salz

schwarzer Pfeffer

Muskatnuss

40 ml Orangensaft

3 g Orangenschale

1 kg Süsskartoffeln, geschält

FÜR DEN LAMMRÜCKEN

2 kg Lammrücken

Salz

schwarzer Pfeffer

80 ml Olivenöl

120 g Pommery Senf

Peterli, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig: Mehl, weicher Butter, Vollei und Salz vermengen und zu einem Teig verarbeiten.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Walnüssen, Feta, Kurkuma, Salz, schwarzem Pfeffer, Muskatnuss, Orangensaft und Orangenschale gut verrühren.
3. Süsskartoffeln in Scheiben raspeln und mit der QimiQ Saucenbasis Masse gut vermischen.
4. Eine Tarteform mit dem Mürbteig auslegen und die Kartoffelmasse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 160° C (Umluft) ca. 30 Minuten backen.
5. Lammrücken parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten und im Rohr bei 160° (Umluft) ca. 5 Minuten weitergaren, bis eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht ist.
6. Lammrücken etwas rasten lassen, mit Pommery Senf bestreichen und in Peterli wälzen. Schneiden und mit Süsskartoffel-Walnuss-Tarte anrichten.