



LAMMRÜCKEN MIT SÜSSKARTOFFELSOUFFLÉ



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



mittel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS SÜSSKARTOFFELSOUFFLÉ

125 g QimiQ Rahm-Basis

400 g Süsskartoffeln

Olivenöl

Salz

1 Ei(er)

10 g Stärke, z.B. Maizena

1 Msp. Kurkuma, getrocknet

schwarzer Pfeffer

FÜR DEN LAMMRÜCKEN

700 g Lammrücken

Salz

schwarzer Pfeffer

40 g Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Für das Soufflé: Süsskartoffeln waschen, trocknen, mit Olivenöl und Salz einreiben, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft) weich schmoren
2. Auskühlen lassen und die Kartoffeln aus der Schale kratzen.
3. QimiQ mit Ei, Maizena, Gewürzen und Süsskartoffeln mixen und in befettete Souffléformen füllen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 25-30 Minuten backen.
5. Lammrücken von Häuten und Fett befreien. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 8 Minuten weiter garen.
6. Lammrücken etwas rasten lassen, aufschneiden und mit dem Süsskartoffelsoufflé anrichten.