



LAMMNÜSSCHEN MIT EINGEMACHTEM WIRSINGGEMÜSE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE LAMMNÜSSCHEN

Salz und Pfeffer
Thymian
Kerbel
Peterli, fein gehackt
Senf, zum Bestreichen

3 EL Sonnenblumenöl

FÜR DAS WIRSINGGEMÜSE

1 Wirsingkopf [ca. 600 g], in feine Streifen geschnitten

100 g Schinkenspeck, klein gewürfelt

1 Zwiebel(n), fein gehackt

2 EL Sonnenblumenöl

30 g Weissmehl

300 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Thymian

125 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 110° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Lamnüsschen mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Mischung aus frischen Kräutern und Senf bestreichen.
3. In heissem Sonnenblumenöl rundherum rasch anbraten und im vorgeheizten Backofen ca. 10 - 15 Minuten braten. Fleisch herausnehmen und zugedeckt ziehen lassen.
4. Wirsing in wenig Salzwasser bissfest garen. Danach abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken (so bleibt die Farbe erhalten).
5. Schinkenspeck mit Zwiebel in etwas Sonnenblumenöl gut anrösten, mit Mehl stauben und mit Gemüsebouillon aufgiessen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
6. Wirsing dazugeben, nochmals erwärmen und zum Schluss mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
7. Lamnüsschen in Scheiben schneiden und zum Wirsinggemüse servieren.