



LAMMRÜCKEN IM CREMIGEN KRÄUTER-BROTMANTEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



40



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1.6 kg Lammrücken
Salz und Pfeffer

FÜR DIE POLENTASCHNITTE

750 g

750 ml Milch

150 g Butter

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

400 g Polenta [Maisgriess]

5 Ei(er)

180 g Sbrinz, gerieben

Pflanzenöl

FÜR DEN MANTEL

250 g

120 g Sbrinz, gerieben

40 g Paniermehl

4 Eigelb

40 g Dijon Senf, grob

40 g Kräuterpaste

20 Toastbrot, ohne Kruste

250 g Frühstücksspeck, in dünne Scheiben geschnitten

Pflanzenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Polentaschnitte: Milch mit QimiQ Saucenbasis, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen. Polenta einrühren und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Etwas auskühlen lassen.
3. Eier und Parmesan zügig unterrühren, auf ein befettetes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Für den Mantel: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen (außer Toastbrot und Speck).
5. Den panierten Lammrücken würzen, auf beiden Seiten kurz anbraten und auskühlen lassen.
6. Das Toastbrot etwas plattieren.
7. Die Speckscheiben auf eine Alufolie legen, das Toastbrot darauf legen und die Kräutercreme darauf streichen. Den Lammrücken darauf legen und mit der Alufolie einrollen.
8. Den Lammrücken im Ofen bei 180 °C auf 56 °C Kerntemperatur braten, aus der Folie nehmen und etwas rasten lassen.
9. Polenta in Schnitten schneiden und in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig anbraten.
10. Den Lammrücken aufschneiden und mit Polentaschnitte und Gemüsebeilage servieren.