



# LAMMKOTELETT GRATINIERT IN KNOBLAUCHRAHMSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**4 Stück** Lammkotelett à 80 g

Salz und Pfeffer

Salbei

**2 EL** Olivenöl

## FÜR DIE KRÄUTERHAUBE

**125 g**

**60 g** Frischkäse

**40 g** Sbrinz, gerieben

**1 TL** Senf

**2 TL** Gartenkräuter, frisch, fein geschnitten

Salz und Pfeffer

## FÜR DIE SAUCE

**250 g**

**50 g** Zwiebel(n), gewürfelt

**2** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

**80 g** Wurzelgemüse, gewürfelt

**100 ml** Klare Gemüsebouillon

**100 ml** Weisswein

Lorbeerblatt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Lammkoteletts würzen, in Öl kurz anbraten und zur Seite stellen.
2. Für die Haube: Parmesan mit QimiQ Saucenbasis und den restlichen Zutaten vermischen.
3. Für die Sauce: Zwiebeln mit Knoblauch im Bratenrückstand andünsten. Wurzelgemüse dazugeben und kurz mitdünsten.
4. Mit Suppe und Weisswein aufgiessen, Gewürze dazugeben und 5 Minuten fertig dünsten. Lorbeerblatt entfernen.
5. Mit einem Stabmixer pürieren und mit QimiQ Saucenbasis verfeinern.
6. Die Parmesanmasse auf den vorbereiteten Lammkoteletts verteilen, im Griller kurz überbacken und in der Knoblauchrahmsauce servieren.