



# LAMMKOTELETT GRATINIERT IN KNOBLAUCHRAHMSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**10** Lammkotelett à 80 g

Salz und Pfeffer

Salbei

**50 ml** Olivenöl

## FÜR DIE KRÄUTERHAUBE

**250 g** QimiQ Rahm-Basis

**120 g** Gala Frischkäse

**80 g** KALTBACH Le Gruyère AOC, gerieben

**2 TL** Senf

**30 g** Gartenkräuter, frisch, fein geschnitten

Salz und Pfeffer

## FÜR DIE SAUCE

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**100 g** Zwiebel(n), gewürfelt

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

**160 g** Wurzelgemüse, gewürfelt

**300 ml** Klare Gemüsebouillon

Lorbeerblatt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Lammkoteletts würzen, in Öl kurz anbraten und zur Seite stellen.
2. Für die Kräuterhaube: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Für die Sauce: Zwiebeln mit Knoblauch im Bratenrückstand andünsten. Wurzelgemüse und Lorbeerblatt dazugeben und kurz mitdünsten.
4. Bouillon aufgiessen, Gewürze dazugeben und 5 Minuten fertig dünsten. Lorbeerblatt entfernen.
5. Mit einem Stabmixer pürieren und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
6. Die Lauchmasse auf den vorbereiteten Lammkoteletts verteilen, im Griller kurz überbacken und in der Knoblauchrahmsauce servieren.