



# MARINIERTER LAMMRÜCKEN MIT ZWEIERLEI VOM LAUCH MIT ESSIGZWIEBELN



## QimiQ VORTEILE

- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe
- Vermindert Verfärbungen



60



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN MARINIERTEN LAMMRÜCKEN

<b>5</b>	Lammrücken, ausgelöst
<b>2 Zweig(e)</b>	Thymian
<b>2</b>	Knoblauchzehe(n)
<b>2 Zweig(e)</b>	Rosmarin
	schwarzer Pfeffer, grob zerdrückt
	Pflanzenöl, zum Anbraten

### FÜR DAS LAUCHPÜREE

<b>300 g</b>	
<b>900 g</b>	Lauch, in Streifen geschnitten
<b>50 g</b>	Frische Blattpetersilie, gehackt
<b>30 ml</b>	Olivenöl
<b>80 g</b>	Butter, flüssig
	Salz
<b>1 Prise(n)</b>	Muskatnuss, gemahlen

### FÜR DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

<b>180 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>160 g</b>	
<b>120 g</b>	Schalotte(n), klein gewürfelt
<b>2 EL</b>	Olivenöl
<b>140 ml</b>	Weisswein
<b>400 ml</b>	Geflügelfond
<b>200 g</b>	Schnittlauch, geschnitten
<b>40 g</b>	Peterli, gehackt
<b>2 EL</b>	Zitronenöl
	Salz und Pfeffer

### FÜR DIE BRAUNE LAMMSAUCE

<b>1 kg</b>	Lammknochen, klein gehackt
<b>200 g</b>	Röstgemüse (Lauch, Karotten, Sellerie, Zwiebeln)
<b>35 ml</b>	Olivenöl
<b>3 EL</b>	Tomatenpüree
<b>250 ml</b>	Rotwein
<b>1.5 Liter</b>	Brauner Fond
<b>1 Zweig(e)</b>	Thymian
<b>1 Zweig(e)</b>	Rosmarin
<b>1 EL</b>	Pfefferkörner
	Salz

### FÜR DIE GEFÜLLTEN ESSIGZWIEBELN

<b>40 g</b>	
<b>10</b>	Zwiebel(n), klein

70 g Butter, flüssig

2 g Maizena Stärke

20 g Mascarpone

5 g Pikant-süße Peperoni, eingelegt

2 g spanisches geräuchertes Paprikapulver scharf

Salz

### ZUM KOCHEN DER ZWIEBELN

400 ml Wasser

Salz

80 ml Roter Kräuternessig

### ZUBEREITUNG

1. Für das Lauchpüree: Lauchstreifen und Blattpetersilie in Olivenöl anschwitzen. QimiQ Sahne-Basis und flüssige Butter dazugeben und kurz reduzieren. Mit den Gewürzen abschmecken, in einen Pajocetbecher füllen und bei -18 °C gefrieren.
2. Für den Schnittlauchespuma: Schalotten in heißem Olivenöl kurz anrösten, Weißwein dazugeben und auf 1/3 einreduzieren. Geflügelfond dazugeben und auf 1/3 einreduzieren.
3. Schnittlauch und Petersilie dazugeben und kurz aufkochen. QimiQ Whip, QimiQ Sahne-Basis und Zitronenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einen Pacojetbecher füllen und auf -18 °C tiefkühlen. Pacossieren und in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnepkapsel hineindrehe, gut schütteln.
5. Für die braune Lammfleischsauce: Lammknochen und Gemüse in Olivenöl rösten. Tomatenmark dazugeben und kurz weiter rösten. Mit Rotwein ablöschen und den Wein einreduzieren.
6. Braunen Fond und Gewürze dazugeben und ca. 2 Stunden kochen.
7. Sauce durch ein feines Sieb gießen und anschließend bis zur Hälfte einreduzieren.
8. Für die Essigzwiebeln: 10 kleine Zwiebeln aussuchen und schälen. Mit einem kleinen Löffel die Mitte aushöhlen und beiseite stellen.
9. Die Außenhüllen im Fond bissfest kochen.
10. Flüssige Butter in eine Sauteuse geben, Ausgehöhltes der Zwiebeln begeben und langsam weich schmoren. Mit der Stärke vermischen und gut durchrühren.
11. QimiQ Sahne-Basis, Mascarpone, Paprika und Gewürze mit einem Mixstab gut mixen. Mit der geschmorrtene Zwiebelmischung vermengen.
12. Gekochte Außenschalen mit der QimiQ Mischung füllen und im Backofen bei 150 °C (Umluft) erwärmen. Zum Schluss kurz mit starker Oberhitze gratinieren.
13. Lammrücken mit den Gewürzen beidseitig scharf anbraten und im Ofen bei 145 °C bis zu einer Kerntemperatur von 53 °C braten.
14. Mit den restlichen Zutaten auf einem Teller anrichten.
15. **Tipp:** Mit frittierten Kartoffelkugeln, Sherrytomaten und angebratenen roten Bohnen servieren.