



LAMMNÜSSCHEN MIT EINGEMACHTEM WIRSINGGEMÜSE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE LAMMNÜSSCHEN

Sel et poivre
Thymian
Kerbel
Persil, finement hachées
Moutarde, pour badigeonner

3 cs Huile de tournesol

FÜR DAS WIRSINGGEMÜSE

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

100 g Schinkenspeck, coupé en petits dés

1 Oignon(s), finement hachées

2 cs Huile de tournesol

250 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Thymian

250 g

PRÉPARATION

1. Backofen auf 110° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Lammnüsschen 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 und mit Gemüsesuppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
6. Wirsing dazugeben und nochmals erwärmen.
7. Lammnüsschen in Scheiben schneiden und zum Wirsinggemüse servieren.