



LAMMNÜSSCHEN MIT EINGEMACHTEM WIRSINGGEMÜSE



QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



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

30 g Farine

300 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Thymian

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

PRÉPARATION

1. Backofen auf 110° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Lamnüsschen 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, mit Mehl stauben und mit Gemüsesuppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
6. Wirsing dazugeben, nochmals erwärmen und zum Schluss mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
7. Lamnüsschen in Scheiben schneiden und zum Wirsinggemüse servieren.