



LAMMRÜCKEN IM CREMIGEN KRÄUTER-BROTMANTEL



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



40



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1.6 kg Lammrücken
Sel et poivre

FÜR DIE POLENTASCHNITTE

750 g

750 ml Lait

150 g Beurre

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

400 g

5 Œuf(s)

180 g Sbrinz, râpée

Huile végétale

FÜR DEN MANTEL

250 g

120 g Sbrinz, râpée

40 g Chapelure

4 Jaune(s) d'œuf

40 g Moutarde de Dijon, grob

40 g Kräuterpaste

20 Toastbrot, ohne Kruste

250 g Lard, in dünne Scheiben geschnitten

Huile végétale, zum Anbraten

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Polentaschnitte: Milch mit QimiQ Saucenbasis, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen. Polenta einrühren und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Etwas auskühlen lassen.
3. Eier und Parmesan zügig unterrühren, auf ein befettetes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Für den Mantel: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen (außer Toastbrot und Speck).
5. Den panierten Lammrücken würzen, auf beiden Seiten kurz anbraten und auskühlen lassen.
6. Das Toastbrot etwas plattieren.
7. Die Speckscheiben auf eine Alufolie legen, das Toastbrot darauf legen und die Kräutercreme darauf streichen. Den Lammrücken darauf legen und mit der Alufolie einrollen.
8. Den Lammrücken im Ofen bei 180 °C auf 56 °C Kerntemperatur braten, aus der Folie nehmen und etwas rasten lassen.
9. Polenta in Schnitten schneiden und in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig anbraten.
10. Den Lammrücken aufschneiden und mit Polentaschnitte und Gemüsebeilage servieren.