



LAMMKOTELETT GRATINIERT IN KNOBLAUCHRAHMSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Stück Lammkotelett à 80 g

Sel et poivre

Salbei

2 cs Huile d'olive

FÜR DIE PARMESAN-KRÄUTER-HAUBE

125 g

60 g Fromage frais

40 g Sbrinz, râpée

1 TL Moutarde

2 TL Gartenkräuter, frisch, coupé fin

Sel et poivre

FÜR DIE SAUCE

250 g

50 g Oignon(s), coupé en dés

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

80 g Wurzelgemüse, coupé en dés

100 ml Bouillon de légumes

100 ml Vin blanc

Feuille de laurier

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Lammkoteletts würzen, in Öl kurz anbraten und zur Seite stellen.
2. Für die Parmesan-Kräuter-Haube: QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten vermischen.
3. Für die Sauce: Zwiebeln mit Knoblauch im Bratenrückstand andünsten. Wurzelgemüse dazugeben und kurz mitdünsten.
4. Mit Suppe und Weißwein aufgießen, Gewürze dazugeben und 5 Minuten fertig dünsten. Lorbeerblatt entfernen.
5. Mit einem Stabmixer pürieren und mit QimiQ Sahne-Basis verfeinern.
6. Die Parmesan-Kräuter-Masse auf den vorbereiteten Lammkoteletts verteilen, im Griller kurz überbacken und in der Knoblauchrahmsauce servieren.