



LAMMKOTELETT GRATINIERT IN KNOBLAUCHRAHMSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

10 Lammkotelett à 80 g

Sel et poivre

Salbei

50 ml Huile d'olive

FÜR DIE KRÄUTERHAUBE

250 g QimiQ Base crème

120 g Gala Frischkäse

80 g KALTBACH Le Gruyère AOC, râpée

2 TL Moutarde

30 g Gartenkräuter, frisch, coupé fin

Sel et poivre

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

100 g Oignon(s), coupé en dés

4 Gousse(s) d'ail, finement hachées

160 g Wurzelgemüse, coupé en dés

300 ml Bouillon de légumes

Feuille de laurier

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Lammkoteletts würzen, in Öl kurz anbraten und zur Seite stellen.
2. Für die Kräuterhaube: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Für die Sauce: Zwiebeln mit Knoblauch im Bratenrückstand andünsten. Wurzelgemüse und Lorbeerblatt dazugeben und kurz mitdünsten.
4. Suppe aufgießen, Gewürze dazugeben und 5 Minuten fertig dünsten. Lorbeerblatt entfernen.
5. Mit einem Stabmixer pürieren und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
6. Die Lauchmasse auf den vorbereiteten Lammkoteletts verteilen, im Griller kurz überbacken und in der Knoblauchrahmsauce servieren.