



MARINIERTER LAMMRÜCKEN MIT ZWEIERLEI VOM LAUCH MIT ESSIGZWIEBELN



QimiQ AVANTAGES

- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe
- Vermindert Verfärbungen



60



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DEN MARINIERTEN LAMMRÜCKEN

5 Lammrücken,
2 Zweig(e) Thymian
2 Gousse(s) d'ail
2 Zweig(e)
Poivre noir,
Huile végétale, zum Anbraten

FÜR DAS LAUCHPÜREE

300 g
900 g Lauch, in Streifen geschnitten
50 g , haché
30 ml Huile d'olive
80 g Beurre, flüssig
Sel
1 pincée Noix de muscade, moulues

FÜR DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

180 g , réfrigéré
160 g
120 g Schalotte(n), coupé en petits dés
2 cs Huile d'olive
140 ml Vin blanc
400 ml
200 g Ciboulette, coupé
40 g Persil, haché
2 cs
Sel et poivre

FÜR DIE BRAUNE LAMMSAUCE

1 kg ,
200 g
35 ml Huile d'olive
3 cs Concentré de tomates
250 ml Rotwein
1.5 Liter
1 Zweig(e) Thymian
1 Zweig(e)
1 cs Pfefferkörner
Sel

FÜR DIE GEFÜLLTEN ESSIGZWIEBELN

40 g
10 Oignon(s), klein

70 g Beurre, flüssig
2 g
20 g Mascarpone
5 g
2 g Paprika fumé piquant en poudre d'Espagne
Sel
ZUM KOCHEN DER ZWIEBELN
400 ml Eau
Sel
80 ml

PRÉPARATION

1. Für das Lauchpüree: Lauchstreifen und Blattpetersilie in Olivenöl anschwitzen. QimiQ Sahne-Basis und flüssige Butter dazugeben und kurz reduzieren. Mit den Gewürzen abschmecken, in einen Pajocetbecher füllen und bei -18 °C gefrieren.
2. Für den Schnittlauchespuma: Schalotten in heißem Olivenöl kurz anrösten, Weißwein dazugeben und auf 1/3 einreduzieren. Geflügelfond dazugeben und auf 1/3 einreduzieren.
3. Schnittlauch und Petersilie dazugeben und kurz aufkochen. QimiQ Whip, QimiQ Sahne-Basis und Zitronenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einen Pacojetbecher füllen und auf -18 °C tiefkühlen. Pacossieren und in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnepinsel hineindrehen, gut schütteln.
5. Für die braune Lammfleischsauce: Lammknochen und Gemüse in Olivenöl rösten. Tomatenmark dazugeben und kurz weiter rösten. Mit Rotwein ablöschen und den Wein einreduzieren.
6. Braunen Fond und Gewürze dazugeben und ca. 2 Stunden kochen.
7. Sauce durch ein feines Sieb gießen und anschließend bis zur Hälfte einreduzieren.
8. Für die Essigzwiebeln: 10 kleine Zwiebeln aussuchen und schälen. Mit einem kleinen Löffel die Mitte aushöhlen und beiseite stellen.
9. Die Außenhüllen im Fond bissfest kochen.
10. Flüssige Butter in eine Sauteuse geben, Ausgehöhltes der Zwiebeln begeben und langsam weich schmoren. Mit der Stärke vermischen und gut durchrühren.
11. QimiQ Sahne-Basis, Mascarpone, Paprika und Gewürze mit einem Mixstab gut mixen. Mit der geschmorrenen Zwiebelmischung vermengen.
12. Gekochte Außenschalen mit der QimiQ Mischung füllen und im Backofen bei 150 °C (Umluft) erwärmen. Zum Schluss kurz mit starker Oberhitze gratinieren.
13. Lammrücken mit den Gewürzen beidseitig scharf anbraten und im Ofen bei 145 °C bis zu einer Kerntemperatur von 53 °C braten.
14. Mit den restlichen Zutaten auf einem Teller anrichten.
15. **Tipp:** Mit frittierten Kartoffelkugeln, Sherrytomaten und angebratenen roten Bohnen servieren.