



LAMMRÜCKEN IM KRÄUTERMANTEL MIT SÜSSKARTOFFEL-WALNUSS-TARTE



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicher
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



25



mittel

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DIE SÜSSKARTOFFEL-WALNUSS-TARTE

500 g	QimiQ Sahne-Basis
200 g	Mehl, glatt
100 g	Butter, weich
1	Ei(er)
	Salz
100 g	Walnüsse, gehackt
100 g	Feta
3 g	Kurkuma, getrocknet
8 g	Salz
	Schwarzer Pfeffer
	Muskatnuss
40 ml	Orangensaft
3 g	Orangenschale
1 kg	Süßkartoffeln, geschält

FÜR DEN LAMMRÜCKEN

2 kg	Lammrücken
	Salz
	Schwarzer Pfeffer
80 ml	Olivenöl
120 g	Pommery Senf
	Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig: Mehl, weiche Butter, Ei und Salz vermengen und zu einem Teig verarbeiten.
2. Für die Füllung: QimiQ Sahne-Basis mit Walnüssen, Feta, Kurkuma, Salz, schwarzem Pfeffer, Muskatnuss, Orangensaft und -schale gut verrühren.
3. Süßkartoffeln in Scheiben raspeln und mit der QimiQ Sahne-Basis Masse gut vermischen.
4. Eine Tarteform mit dem Mürbteig auslegen und die Kartoffelmasse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 30 Minuten backen.
5. Lammrücken parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten und im Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 5 Minuten weitergaren, bis eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht ist.
6. Lammrücken etwas rasten lassen, mit Pommery Senf bestreichen und in Petersilie wälzen. Schneiden und mit Süßkartoffel-Walnuss-Tarte anrichten.