



LAMMNÜSSCHEN MIT EINGEMACHTEM WIRSINGGEMÜSE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE LAMMNÜSSCHEN

Salz und Pfeffer

Thymian

Kerbel

Petersilie, fein gehackt

Senf, zum Bestreichen

3 EL Sonnenblumenöl

FÜR DAS WIRSINGGEMÜSE

1 Wirsingkopf [ca. 600 g], in feine Streifen geschnitten

100 g Schinkenspeck, klein gewürfelt

1 Zwiebel(n), fein gehackt

2 EL Sonnenblumenöl

30 g Mehl

300 ml Klare Gemüsesuppe

Salz und Pfeffer

Thymian

125 g QimiQ Classic, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 110° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Lamnüsschen mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Mischung aus frischen Kräutern und Senf bestreichen.
3. In heißem Sonnenblumenöl rundherum rasch anbraten und im vorgeheizten Backofen ca. 10 - 15 Minuten braten. Fleisch herausnehmen und zugedeckt ziehen lassen.
4. Wirsing in wenig Salzwasser bissfest garen. Danach abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken (so bleibt die Farbe erhalten).
5. Schinkenspeck mit Zwiebel in etwas Sonnenblumenöl gut anrösten, mit Mehl stauben und mit Gemüsesuppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
6. Wirsing dazugeben, nochmals erwärmen und zum Schluss mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
7. Lamnüsschen in Scheiben schneiden und zum Wirsinggemüse servieren.