



LAMMRÜCKEN IM CREMIGEN KRÄUTER-BROTMANTEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



40



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1.6 kg Lammrücken
Salz und Pfeffer

FÜR DIE POLENTASCHNITTE

750 g QimiQ Sahne-Basis
750 ml Milch
150 g Butter
Salz und Pfeffer
Muskatnuss, gemahlen
400 g Polenta [Maisgrieß]
5 Ei(er)
180 g Parmesan, gerieben
Pflanzenöl

FÜR DEN MANTEL

250 g QimiQ Sahne-Basis
120 g Parmesan, gerieben
40 g Semmelbrösel
4 Eigelb
40 g Dijon-Senf, grob
40 g Kräuterpaste
20 Toastbrot, ohne Kruste
250 g Frühstücksspeck, in dünne Scheiben geschnitten
Pflanzenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Polentaschnitte: Milch mit QimiQ Saucenbasis, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen. Polenta einrühren und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Etwas auskühlen lassen.
3. Eier und Parmesan zügig unterrühren, auf ein befettetes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Für den Mantel: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen (außer Toastbrot und Speck).
5. Den parierten Lammrücken würzen, auf beiden Seiten kurz anbraten und auskühlen lassen.
6. Das Toastbrot etwas plattieren.
7. Die Speckscheiben auf eine Alufolie legen, das Toastbrot darauf legen und die Kräutercreme darauf streichen. Den Lammrücken darauf legen und mit der Alufolie einrollen.
8. Den Lammrücken im Ofen bei 180 °C auf 56 °C Kerntemperatur braten, aus der Folie nehmen und etwas rasten lassen.
9. Polenta in Schnitten schneiden und in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig anbraten.
10. Den Lammrücken aufschneiden und mit Polentaschnitte und Gemüsebeilage servieren.