



# LAMMRÜCKEN MIT SÜSSKARTOFFELSOUFFLÉ



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

### FÜR DAS SÜSSKARTOFFELSOUFFLÉ

**250 g** QimiQ Classic

**800 g** Süßkartoffeln

Olivenöl

Salz

**2** Ei(er)

**20 g** Maisstärke

**2 Msp.** Kurkuma, getrocknet

Schwarzer Pfeffer

### FÜR DEN LAMMRÜCKEN

**1.4 kg** Lammrücken

Salz

Schwarzer Pfeffer

**80 ml** Olivenöl

## ZUBEREITUNG

1. Für das Soufflé: Süßkartoffeln waschen, trocknen, mit Olivenöl und Salz einreiben, in Alufolie wickeln im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft) weich schmoren.
2. Auskühlen lassen und die Kartoffel aus der Schale kratzen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic mit Ei, Stärke, Gewürzen und Süßkartoffeln mixen und in befettete Souffléformen füllen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 25-30 Minuten backen.
5. Lammrücken von Häuten und Fett befreien. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 8 Minuten weiter garen.
6. Lammrücken etwas rasten lassen, aufschneiden und mit dem Süßkartoffelsoufflé anrichten.