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.