



LAMMKOTELETT GRATINIERT IN KNOBLAUCHRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Stück Lammkotelett à 80 g

Salz und Pfeffer

Salbei

2 EL Olivenöl

FÜR DIE PARMESAN-KRÄUTER-HAUBE

125 g QimiQ Sahne-Basis

60 g Frischkäse

40 g Parmesan, gerieben

1 TL Senf

2 TL Gartenkräuter, frisch, fein geschnitten

Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Sahne-Basis

50 g Zwiebel(n), gewürfelt

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

80 g Wurzelgemüse, gewürfelt

100 ml Klare Gemüsesuppe

100 ml Weißwein

Lorbeerblatt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Lammkoteletts würzen, in Öl kurz anbraten und zur Seite stellen.
2. Für die Parmesan-Kräuter-Haube: QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten vermischen.
3. Für die Sauce: Zwiebeln mit Knoblauch im Bratenrückstand andünsten. Wurzelgemüse dazugeben und kurz mitdünsten.
4. Mit Suppe und Weißwein aufgießen, Gewürze dazugeben und 5 Minuten fertig dünsten. Lorbeerblatt entfernen.
5. Mit einem Stabmixer pürieren und mit QimiQ Sahne-Basis verfeinern.
6. Die Parmesan-Kräuter-Masse auf den vorbereiteten Lammkoteletts verteilen, im Griller kurz überbacken und in der Knoblauchrahmsauce servieren.