



LAMMKOTELETT GRATINIERT IN KNOBLAUCHRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Lammkotelett à 80 g

Salz und Pfeffer

Salbei

50 ml Olivenöl

FÜR DIE KRÄUTERHAUBE

250 g QimiQ Classic

120 g Gala Frischkäse

80 g KALTBACH Le Gruyère AOC, gerieben

2 TL Senf

30 g Gartenkräuter, frisch, fein geschnitten

Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Classic, gekühlt

100 g Zwiebel(n), gewürfelt

4 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

160 g Wurzelgemüse, gewürfelt

300 ml Klare Gemüsesuppe

Lorbeerblatt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Lammkoteletts würzen, in Öl kurz anbraten und zur Seite stellen.
2. Für die Kräuterhaube: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Für die Sauce: Zwiebeln mit Knoblauch im Bratenrückstand andünsten. Wurzelgemüse und Lorbeerblatt dazugeben und kurz mitdünsten.
4. Suppe aufgießen, Gewürze dazugeben und 5 Minuten fertig dünsten. Lorbeerblatt entfernen.
5. Mit einem Stabmixer pürieren und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
6. Die Lauchmasse auf den vorbereiteten Lammkoteletts verteilen, im Griller kurz überbacken und in der Knoblauchrahmsauce servieren.