



MARINIERTER LAMMRÜCKEN MIT ZWEIERLEI VOM LAUCH MIT ESSIGZWIEBELN



QimiQ VORTEILE

- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe
- Vermindert Verfärbungen



60



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN MARINIERTEN LAMMRÜCKEN

5	Lammrücken, ausgelöst
2 Zweig(e)	Thymian
2	Knoblauchzehe(n)
2 Zweig(e)	Rosmarin
	Schwarzer Pfeffer, grob zerdrückt
	Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DAS LAUCHPÜREE

300 g	QimiQ Sahne-Basis
900 g	Lauch, in Streifen geschnitten
50 g	Frische Blattpetersilie, gehackt
30 ml	Olivenöl
80 g	Butter, flüssig
	Salz
1 Prise(n)	Muskatnuss, gemahlen

FÜR DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

180 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
160 g	QimiQ Sahne-Basis
120 g	Schalotte(n), klein gewürfelt
2 EL	Olivenöl
140 ml	Weißwein
400 ml	Geflügelfond
200 g	Schnittlauch, geschnitten
40 g	Petersilie, gehackt
2 EL	Zitronenöl
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE BRAUNE LAMMSAUCE

1 kg	Lammknochen, klein gehackt
200 g	Röstgemüse (Lauch, Karotten, Sellerie, Zwiebeln)
35 ml	Olivenöl
3 EL	Tomatenmark
250 ml	Rotwein
1.5 Liter	Brauner Fond
1 Zweig(e)	Thymian
1 Zweig(e)	Rosmarin
1 EL	Pfefferkörner
	Salz

FÜR DIE GEFÜLLTEN ESSIGZWIEBELN

40 g	QimiQ Sahne-Basis
10	Zwiebel(n), klein

70 g	Butter, flüssig
2 g	Maizena Stärke
20 g	Mascarpone
5 g	Pikant-süße Kirschpaprika, eingelegt
2 g	Paprikapulver
	Salz

ZUM KOCHEN DER ZWIEBELN

400 ml	Wasser
	Salz
80 ml	Roter Kräuteressig

ZUBEREITUNG

1. Für das Lauchpüree: Lauchstreifen und Blattpetersilie in Olivenöl anschwitzen. QimiQ Sahne-Basis und flüssige Butter dazugeben und kurz reduzieren. Mit den Gewürzen abschmecken, in einen Pajocetbecher füllen und bei -18 °C gefrieren.
2. Für den Schnittlauchespuma: Schalotten in heißem Olivenöl kurz anrösten, Weißwein dazugeben und auf 1/3 einreduzieren. Geflügelfond dazugeben und auf 1/3 einreduzieren.
3. Schnittlauch und Petersilie dazugeben und kurz aufkochen. QimiQ Whip, QimiQ Sahne-Basis und Zitronenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einen Pacojetbecher füllen und auf -18 °C tiefkühlen. Pacossieren und in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnepinsel hineindrehen, gut schütteln.
5. Für die braune Lammfleischsauce: Lammknochen und Gemüse in Olivenöl rösten. Tomatenmark dazugeben und kurz weiter rösten. Mit Rotwein ablöschen und den Wein einreduzieren.
6. Braunen Fond und Gewürze dazugeben und ca. 2 Stunden kochen.
7. Sauce durch ein feines Sieb gießen und anschließend bis zur Hälfte einreduzieren.
8. Für die Essigzwiebeln: 10 kleine Zwiebeln aussuchen und schälen. Mit einem kleinen Löffel die Mitte aushöhlen und beiseite stellen.
9. Die Außenhüllen im Fond bissfest kochen.
10. Flüssige Butter in eine Sauteuse geben, Ausgehöhltes der Zwiebeln begeben und langsam weich schmoren. Mit der Stärke vermischen und gut durchrühren.
11. QimiQ Sahne-Basis, Mascarpone, Paprika und Gewürze mit einem Mixstab gut mixen. Mit der geschmorrenen Zwiebelmischung vermengen.
12. Gekochte Außenschalen mit der QimiQ Mischung füllen und im Backofen bei 150 °C (Umluft) erwärmen. Zum Schluss kurz mit starker Oberhitze gratinieren.
13. Lammrücken mit den Gewürzen beidseitig scharf anbraten und im Ofen bei 145 °C bis zu einer Kerntemperatur von 53 °C braten.
14. Mit den restlichen Zutaten auf einem Teller anrichten.
15. **Tipp:** Mit frittierten Kartoffelkugeln, Sherrytomaten und angebratenen roten Bohnen servieren.