



ROSA GEBRATENE LAMMKRONEN MIT PAPRIKA-BUTTERSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE LAMMKRONEN

2200 g	Lammkronen
50 g	Olivenöl
15 g	Salz
2 g	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
10 g	Rosmarin
10 g	Knoblauch, gehackt
30 g	Butter

FÜR DIE SAUCE

50 ml	Weißwein
20 ml	Weißweinessig
20 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
1 g	Schwarzer Pfeffer
1 Stück	Lorbeerblatt
250 g	QimiQ Sahne-Basis
80 g	Eigelb
200 g	Butter
10 ml	Zitronensaft
10 g	Salz
1 g	Weißer Pfeffer, gemahlen
300 g	Paprikapüree

ZUBEREITUNG

1. Lammkronen von der Silberhaut befreien und die Knochen sauber abputzen.
2. Restliche Zutaten, außer der Butter, in einer Küchenmaschine mixen.
3. Die Lammkronen mit dieser Marinade einstreichen und im Backrohr bei 85°C für ca. 2 Stunden garen (55 °C Kerntemperatur).
4. Für die Paprika-Buttersauce Weißwein, Weißweinessig, Zwiebeln, Pfefferkörner und Lorbeerblatt in einem Topf zum Kochen bringen und auf die Hälfte einreduzieren.
5. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und aufkochen, von der Hitze nehmen, Eigelb und Butter mit einem Schneebesen zügig einarbeiten.
6. Paprikapüree untermengen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Vor dem Servieren die Lammkronen in der Butter knusprig anbraten. Mit der Sauce servieren.
8. Tipp: Für das Paprikapüree frische Paprika im Backrohr rösten und pürieren oder fertig gegrillte Paprika aus dem Glas verwenden.