



ROSA GEBRATENE LAMMKRONEN MIT PAPRIKA-BUTTERSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



mittel

Tipps

Paprika für Coulis im Ofen schmoren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE LAMMKRONEN

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

FÜR 1 LITER BUTTERSAUCE

250 g	QimiQ Sahne-Basis
250 g	Paprikacoulis
500 g	Butter
65 g	QiQ Basis für Buttersauce

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. QimiQ Sahne-Basis, Paprikacoulis und die **QiQ Basis für Buttersauce** mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen.
5. Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufmontieren.
6. Vor dem Servieren die Lammkronen in der Butter knusprig anbraten. Mit der Sauce servieren.