



LAMMNÜSSCHEN MIT EINGEMACHTEM WIRSINGGEMÜSE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE LAMMNÜSSCHEN

Sel et poivre

Thym

Cerfeuil

Persil, finement hachées

Moutarde, pour badigeonner

3 cs Huile de tournesol

FÜR DAS WIRSINGGEMÜSE

1 Chou frisé [env. 600 g], coupé en julienne

100 g Lard maigre, coupé en petits dés

1 Oignon(s), finement hachées

2 cs Huile de tournesol

250 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Thym

250 g QimiQ Sauce Base

PRÉPARATION

1. Backofen auf 110° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Lammnüsschen mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Mischung aus frischen Kräutern und Senf bestreichen.
3. In heißem Sonnenblumenöl rundherum rasch anbraten und im vorgeheizten Backofen ca. 10 - 15 Minuten braten. Fleisch herausnehmen und zugedeckt ziehen lassen.
4. Wirsing in wenig Salzwasser bissfest garen. Danach abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken (so bleibt die Farbe erhalten).
5. Schinkenspeck mit Zwiebel in etwas Sonnenblumenöl gut anrösten und mit Gemüsesuppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
6. Wirsing dazugeben und nochmals erwärmen.
7. Lammnüsschen in Scheiben schneiden und zum Wirsinggemüse servieren.