



LAMMRÜCKEN IM CREMIGEN KRÄUTER-BROTMANTEL



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



40



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1.6 kg Dos d'agneau
Sel et poivre

FÜR DIE POLENTASCHNITTE

750 g QimiQ Sauce Base
750 ml Lait
150 g Beurre
Sel et poivre
Noix de muscade, moulues
400 g Polenta [semoule de maïs]
5 Œuf(s)
180 g Parmesan, râpée
Huile végétale

FÜR DEN MANTEL

250 g QimiQ Sauce Base
120 g Parmesan, râpée
40 g Chapelure
4 Jaune(s) d'œuf
40 g Moutarde de Dijon, gros
40 g Pâte aux fines herbes
20 Pain de mie, sans croûtes
250 g Lard, coupé en fines tranches
Huile végétale, pour cuisson

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Polentaschnitte: Milch mit QimiQ Saucenbasis, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen. Polenta einrühren und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Etwas auskühlen lassen.
3. Eier und Parmesan zügig unterrühren, auf ein befettetes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Für den Mantel: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen (außer Toastbrot und Speck).
5. Den panierten Lammrücken würzen, auf beiden Seiten kurz anbraten und auskühlen lassen.
6. Das Toastbrot etwas plattieren.
7. Die Speckscheiben auf eine Alufolie legen, das Toastbrot darauf legen und die Kräutercreme darauf streichen. Den Lammrücken darauf legen und mit der Alufolie einrollen.
8. Den Lammrücken im Ofen bei 180 °C auf 56 °C Kerntemperatur braten, aus der Folie nehmen und etwas rasten lassen.
9. Polenta in Schnitten schneiden und in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig anbraten.
10. Den Lammrücken aufschneiden und mit Polentaschnitte und Gemüsebeilage servieren.