



MARINIERTER LAMMRÜCKEN MIT ZWEIERLEI VOM LAUCH MIT ESSIGZWIEBELN



QimiQ AVANTAGES

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



60



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DEN MARINIERTEN LAMMRÜCKEN

5	Dos d'agneau, désossé
2 branche(s)	Thym
2	Gousse(s) d'ail
2 branche(s)	Romarin
	Poivre noir,
	Huile végétale, pour cuisson

FÜR DAS LAUCHPÜREE

300 g	QimiQ Sauce Base
900 g	Poireau, coupé en lamelles
50 g	, haché
30 ml	Huile d'olive
80 g	Beurre, liquide
	Sel
1 pincée	Noix de muscade, moulues

FÜR DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

180 g	QimiQ Whip , réfrigéré
160 g	QimiQ Sauce Base
120 g	Échalote(s), coupé en petits dés
2 cs	Huile d'olive
140 ml	Vin blanc
400 ml	Fond de volaille
200 g	Ciboulette, coupé
40 g	Persil, haché
2 cs	Huile de citron
	Sel et poivre

FÜR DIE BRAUNE LAMMSAUCE

1 kg	,
200 g	
35 ml	Huile d'olive
3 cs	Concentré de tomates
250 ml	Vin rouge
1.5 litre	Fond brun
1 branche(s)	Thym
1 branche(s)	Romarin
1 cs	Graines de poivre
	Sel

FÜR DIE GEFÜLLTEN ESSIGZWIEBELN

40 g	QimiQ Sauce Base
10	Oignon(s), petites

70 g	Beurre, liquide
2 g	
20 g	Mascarpone
5 g	Poivrons aigre-doux, confits
2 g	Paprika fumé piquant en poudre d'Espagne
	Sel
ZUM KOCHEN DER ZWIEBELN	
400 ml	Eau
	Sel
80 ml	

PRÉPARATION

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 Sahnepkapsel hineindrehe, 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 geschmorrtten 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.