



# LAMMRÜCKEN IM CREMIGEN KRÄUTER-BROTMANTEL



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



40



medio

## INGREDIENTI PER 10

**1.6 kg** Schiena di agnello  
Sale i pepe

## FÜR DIE POLENTASCHNITTE

**750 g** QimiQ Sauce Base  
**750** Latte  
**150 g** Burro  
Sale i pepe  
Noce moscata,  
**400 g** Polenta [semolino di mais]  
**5** Uovo (Uova)  
**180 g** Parmigiano,  
Olio vegetale

## FÜR DEN MANTEL

**250 g** QimiQ Sauce Base  
**120 g** Parmigiano,  
**40 g** Pangrattato  
**4** Tuorlo d'uovo  
**40 g** Senape Dojon,  
**40 g** Pasta di erbe  
**20** Pane a cassetta,  
**250 g** Lardo, in dünne Scheiben geschnitten  
Olio vegetale,

## PREPARAZIONE

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 parierten 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.