



MARINIERTER LAMMRÜCKEN MIT ZWEIERLEI VOM LAUCH MIT ESSIGZWIEBELN



QimiQ VANTAGGI

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



60



medio

INGREDIENTI PER 10

FÜR DEN MARINIERTEN LAMMRÜCKEN

5 Schiena di agnello,
2 Zweig(e) Timo
2 Dente d'aglio
2 Zweig(e) Rosmarino
Pepe nero,
Olio vegetale,

FÜR DAS LAUCHPÜREE

300 g QimiQ Sauce Base
900 g Porro,
50 g ,
30 Olio d'oliva
80 g Burro, flüssig
Sale
1 Noce moscata,

FÜR DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

180 g QimiQ Whip,
160 g QimiQ Sauce Base
120 g Scalogno,
2 Olio d'oliva
140 Vino bianco
400 Fondo di pollame
200 g Erba cipollina,
40 g Prezzemolo,
2
Sale i pepe

FÜR DIE BRAUNE LAMMSAUCE

1 kg ,
200 g
35 Olio d'oliva
3 Concentrato di pomodori
250 Vino rosso
1.5 Fondo bruno
1 Zweig(e) Timo
1 Zweig(e) Rosmarino
1 Grani di pepe
Sale

FÜR DIE GEFÜLLTEN ESSIGZWIEBELN

40 g QimiQ Sauce Base
10 Cipolla (Cipolle), klein

70 g	Burro, flüssig
2 g	
20 g	Mascarpone
5 g	Peperoni agrodolci, metto sotto aceto
2 g	
	Sale
ZUM KOCHEN DER ZWIEBELN	
400	Aqua
	Sale
80	

PREPARAZIONE

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 Sahnepinsel hineindreher, 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 geschmorren 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.