



MARINIERTER LAMMRÜCKEN MIT ZWEIERLEI VOM LAUCH MIT ESSIGZWIEBELN



QimiQ BENEFITS

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



60



medium

INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

FÜR DEN MARINIERTEN LAMMRÜCKEN

5	Saddle of lamb, boned
2 twig(s)	Thyme
2	Garlic clove(s)
2 twig(s)	Rosemary
	Black pepper, roughly crushed
	Vegetable oil, to fry

FÜR DAS LAUCHPÜREE

300 g	QimiQ Sauce Base
900 g	Leek, cut into strips
50 g	Fresh parsley, minced
30 ml	Olive oil
80 g	Butter, fluid
	Salt
1 pinch(es)	Nutmeg, ground

FÜR DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

180 g	QimiQ Whip, chilled
160 g	QimiQ Sauce Base
120 g	Shallot(s), finely diced
2 tbsp	Olive oil
140 ml	White wine
400 ml	Chicken stock
200 g	Chives, chopped
40 g	Parsley, minced
2 tbsp	Lemon oil
	Salt and pepper

FÜR DIE BRAUNE LAMMSAUCE

1 kg	Lamb bones, small chopped
200 g	Roasted vegetables (leek, carrots, celery, onions)
35 ml	Olive oil
3 tbsp	Tomato paste
250 ml	Red wine
1.5 litre(s)	Brown fond/stock
1 twig(s)	Thyme
1 twig(s)	Rosemary
1 tbsp	Pepper corns
	Salt

FÜR DIE GEFÜLLTEN ESSIGZWIEBELN

40 g	QimiQ Sauce Base
10	Onion(s), small

70 g Butter, fluid
2 g Starch Maizena
20 g Mascarpone
5 g Sweet and sour pickled red cherry-peppers
2 g Spanish smoked hot paprika
Salt
ZUM KOCHEN DER ZWIEBELN
400 ml Water
Salt
80 ml Red herb vinegar

METHOD

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 hineindrehen, 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 geschmorrenen 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.