



# 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

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

### FÜR DAS LAUCHPÜREE

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

### FÜR DEN SCHNITTLAUCHESPUMA

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

### FÜR DIE BRAUNE LAMMSAUCE

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

### FÜR DIE GEFÜLLTEN ESSIGZWIEBELN

<b>40 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>10</b>	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 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 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.