

## Gratinierter in Miso Sauce mariniertes Lammrücken mit lauwarmen Schwarzwurzel-Kartoffelsalat an Choron Sauce

(Zutaten für 4 Personen)



### Gratinierter Lammrücken

#### Zutaten:

Lammrücken á 150 gr.	4 Stck
Öl	30 ml
Rosmarin	1 Zweig
Knoblauch	1 Zehe
Thymian	1 Zweig
Butter	30 g
Fleischbrühe	50 ml
Pfeffer, Salz	
ConVency Kochzauber Miso Sauce	25ml

### Gratinierter Lammrücken

#### Zubereitung:

Das Öl mit den Kräutern langsam heiß werden lassen und darin den zuvor geputzten und gewürzten Lammrücken scharf anbraten.

Aus dem Bratenansatz mit Hilfe der Butter und Fleischbrühe eine Sauce ziehen, diese abschmecken und vor dem Anrichten mit dem Zauberstab aufmixen.

### Gratiniermasse

#### Zutaten:

Sprossen	50 g
Kräuter, gezupft	1 EL
Parmesan, gerieben	50 g
Olivenöl	15 ml
Pfeffer, Salz	
ConVency Kochzauber Miso Sauce	10 ml

### Gratiniermasse

#### Zubereitung:

Das Olivenöl mit den Sprossen, Kräutern, Tomaten-würfel und dem geriebenen Parmesan vermengen, mit **ConVency Kochzauber Miso Sauce** abschmecken Die angebratenen Lammrücken großzügig mit der **ConVency Kochzauber Miso Sauce** einpinseln.

Mit der Gratiniermasse bedecken und im Ofen bei 160 °C bis zum gewünschten Garpunkt führen. Auf dem Anrichtegeschirr dekorativ servieren.

### Schwarzwurzel-Kartoffelsalat

#### Zutaten:

Schwarzwurzeln, geschält	200 g
Violette Kartoffeln, blanchiert	80 g
Kartoffeln, blanchiert	200 g
ConVency Kochzauber Choron Sauce	100 ml
Rapsöl	30 g
Glatte Petersilie, gezupft	2 EL
Zwiebelwürfel	40 g
Pfeffer, Salz	

### Schwarzwurzel-Kartoffelsalat

#### Zubereitung:

Rapsöl in eine Pfanne erhitzen. Die fein geschnittenen und abgetrockneten Kartoffeln sowie Schwarzwurzeln hinzufügen, mit Pfeffer und Salz würzen und leicht anbraten lassen. Anschließend die **ConVency Kochzauber Choron Sauce** hinzugeben und durchschwenken. Kurz vor dem Anrichten die gezupfte Petersilie unterheben und in die Mitte des Tellers drappieren. Den Lammrücken anschneiden und auf den Salat legen.

#### Dekorationstipp:

Dazu eine Schwarzwurzel gründlich waschen, der Länge nach aufschneiden und bei 150 °C im Öl ausbacken.