

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. März 2019** ▪
Mottogericht von Meta Hildebrand



Duett von Lamm im Vanille-Kräutermantel und Rinderfilet-Medaillon im Himbeerstaub mit Erbsenpüree- Pfeffer-Risotto und Karamell-Bierjus

Zutaten für zwei Personen

Für das Rind: Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

4 Medaillons vom Rinderfilet à 100 g Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Rinderfilet auf beiden Seiten kurz anbraten, danach aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

20 g gefriergetrocknete Himbeeren
 1 EL Olivenöl Die getrockneten Himbeeren zerstoßen und mit dem Salz mischen. Darin das Filet auf allen Seiten panieren. Im Ofen ca. 5-7 Minuten backen (je nach Dicke des Medaillons und der gewünschten Garstufe).
 1 TL Salz

Für das Lamm: Olivenöl erhitzen, Lammkoteletts auf beiden Seiten kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

1 Lammkarree à 400 g Die getrockneten Kräuter mit Salz und Vanillezucker verrühren.
 3 EL getrocknete Kräuter der Provence Vanilleschote der Länge nach halbieren, Mark herauskratzen und durch Reiben zwischen den Händen in die Marinade einarbeiten. Lamm auf allen Seiten damit panieren. Im Ofen ca. 5 Minuten Backen (je nach der gewünschten Garstufe).
 1 Vanilleschote
 2 EL Olivenöl
 1 Packung Vanillezucker
 1 TL Salz

Für das Risotto: Zwiebel abziehen, kleinhacken und in dem Olivenöl andünsten. Reis dazugeben und glasieren. Mit Weißwein ablöschen und dann nach und nach den Gemüsefond unterrühren bis der Reis al dente ist.

200 g Risottoreis
 200 g TK Erbsen
 1 kleine Zwiebel Käse reiben.
 50 g Gruyère Erbsen und 100 ml Wasser mit einem Stabmixer pürieren, danach Gruyère und Sahne unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 200 ml Weißwein
 400 ml Gemüsefond
 2 EL Sahne
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Jus: Zucker in einer Pfanne geben und leicht karamellisieren lassen. Sobald er goldfarben ist, mit dem Bier ablöschen und so lange kochen, bis sich das

300 ml Bier (stark malzig) Karamell aufgelöst hat. Bratenpaste mit einem Schneebesen unterrühren, zuletzt mit Maisstärke abbinden.
 5 EL Zucker
 2 TL Bratenpaste
 2-3 EL Maisstärke

Für die Garnitur: Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

½ Bund gemischte Kräuter

Mithilfe eines Glacéöffels eine Risottokugel auf der Mitte des Tellers anrichten. Darauf Rinderfilet und Lamm platzieren, die Sauce außen herum ziehen. Nach Belieben mit Kräutern dekorieren.