

| Die Küchenschlacht – Menü am 4. Januar 2021 |
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Celia Caspary

Lammrücken mit Gnocchi, Zuckerschoten-Gemüse und Rotwein-Schalotten

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammrücken:

- 1 Lammrücken à 400 g
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Zitrone, davon den Abrieb
- 50 g Butter
- ½ Bund Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- ½ Bund Salbei
- 1 Vanilleschote
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lammrücken salzen und pfeffern und von allen Seiten in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Das Fleisch für 20 Minuten in den Ofen legen. Thymian und Salbei abrausen und klein hacken. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Butter mit den Kräutern, Knoblauch, dem Zitronenabrieb, Vanillemark und Rosmarin in einer Pfanne aufschäumen lassen und beiseite stellen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten in der flüssigen Kräuterbutter ruhen lassen.

Für die Gnocchi:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 40 g Kartoffelmehl
- 75 g Mehl
- 2 Eigelb
- 1 Muskatnuss
- 1 Bund Salbei
- 4 EL Neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf in Salzwasser kochen.

Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Eigelb, Mehl und Kartoffelmehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse Teigrollen machen und kleine Gnocchi formen. Diese in kochendem Salzwasser in einem Topf kochen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. In eine flache Form geben und mit Öl beträufeln, damit die Gnocchi nicht zusammenkleben. Gnocchi in einer Pfanne mit Butter und Salbei anbraten.

Für das Zuckerschoten-Gemüse:

- 250 g Zuckerschoten
- 2 Schalotten
- 5 Cocktailtomaten
- 1 EL Butter
- ½ Bund Minze
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zuckerschoten abrausen und schräg halbieren, danach die

Cocktailtomaten vierteln. Schalotten abziehen und kleinschneiden. Die Butter mit Zuckerschoten und Schalotten in eine Pfanne geben und nach etwa 2 Minuten die Tomaten hinzugeben und nochmals 2 Minuten braten und zuletzt mit gehackter Minze, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Schalotten:

- 10 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- ½ L Rotwein
- ½ L Lammfond
- 1 Zweig Rosmarin
- 100 g Butter, zum Abbinden
- 30 g Zucker

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, grob schneiden und den Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen. Nun mit dem Rotwein ablöschen und die Schalotten, den Lammfond und den Rosmarinzweig hinzufügen. Die Flüssigkeit 10-15 Minuten köcheln lassen und zuletzt mit Butter abbinden und den Rosmarinzweig entfernen. Am Ende das Fleisch 5 Minuten in der Gewürzbutter ruhen lassen.

Den Lammrücken mit den Gnocchi, Zuckerschoten-Gemüse und Rotwein-Schalotten auf einem Teller anrichten und servieren.