



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 21. August 2009 |

Vorspeise: „Pfefferlingrahmsuppe mit Croutons“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

250 g	Pfefferlinge
2	Kartoffeln, festkochend
2 Scheiben	Toastbrot
25 g	Speck
1	Zwiebel
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
300 ml	Gemüsefond
200 ml	Sahne
100 ml	Weißwein
2 Zweige	Thymian
1 EL	Butter
1 TL	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Zwiebel abziehen, fein schneiden und zusammen mit dem Speck in Butterschmalz anschwitzen. Die Pfefferlinge putzen, dazugeben, kurz mit braten und mit dem Weißwein ablöschen. Den Fond und die Sahne angießen. Die Kartoffeln schälen, fein schneiden, mit in den Topf geben und das Ganze etwa zwölf Minuten leicht köcheln lassen.

Etwas Schale von der Zitrone reiben. Die Zitrone anschließend halbieren und auspressen. Den Speck entfernen. Die Suppe fein pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken.

Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Den Thymian zupfen. Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Die Würfel zusammen mit dem Knoblauch und dem Thymian in der Butter goldbraun rösten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Pfefferlingrahmsuppe mit den Croutons zusammen anrichten.



Hauptgang: „Lammrücken mit Artischocken-Zucchini-Gemüse und Rosmarinkartoffeln“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

300 g	Lammrücken, ausgelöst
8	Kartoffeln, klein, jung
2	Zwiebeln, rot
200 ml	Rotwein
30 ml	Balsamicoessig
150 ml	Lammfond
1 TL	Speisestärke
1 EL	Honig
2 Zehen	Knoblauch
2	Artischocken
1	Zucchini
1	Zitrone, unbehandelt
2 Zweige	Rosmarin
5 EL	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lammrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Olivenöl anbraten und danach im Ofen etwa 20 Minuten garen.

Die Kartoffeln halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze ca. zwölf Minuten garen.

Die Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Eine Zehe Knoblauch ebenfalls abziehen. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen und einreduzieren lassen. Den Honig und den Knoblauch hinzugeben und den Fond abgießen. Kurz aufkochen und weiter reduzieren lassen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Artischockenböden auskratzen, in Stückchen schneiden und in eine kleine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft legen. Die Böden gut abtropfen lassen und in Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Die Zucchini in Würfel schneiden, kurz mit braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den übrigen Knoblauch abziehen und fein schneiden. Den Rosmarin zupfen. Die Kartoffeln noch einmal in Butter schwenken und mit Rosmarin und Salz würzen. Die Stärke mit wenig Wasser glatt rühren und die Sauce leicht sämig abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in der übrigen Butter kurz nachbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in Tranchen aufschneiden.

Die Lammtranchen mit dem Artischocken-Zucchini-Gemüse und den Rosmarinkartoffeln anrichten und die Sauce darüber träufeln.