

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2023** ▪
Leibgerichte mit Mario Kotaska



Reinhold Holtz

**Lammrücken mit Paprikapüree und mediterranen
Kartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Lammlachse, à 140 g
 2 frische Knoblauchzehen
 1 Zitrone, davon Schale
 100 g Butter
 1 TL getrockneter Oregano
 1 TL getrockneter Thymian
 5 Zweige Rosmarin
 Olivenöl, zum Anbraten
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch von Sehnen befreien. Waschen und gut abtrocknen.

Knoblauchzehe halbieren und Fleisch mit einer Knoblauchzehe einreiben, dann leicht pfeffern.

Emaillierte Pfanne mit 1 EL Öl erhitzen. Lamm auf einer Seite salzen. Auf dieser Seite ca. 50 Sekunden anbraten, dann wenden. Zweite Seite salzen und pfeffern und ca. 40 Sekunden anbraten.

Eine Knoblauchzehe halbieren und hinzufügen. Butter, Thymian, Oregano, Rosmarinnadeln und einen Streifen Zitronenschale dazugeben. 2-3 Minuten lang das Lamm mit einem Löffel mit der aromatisierten Butter übergießen.

Fleischthermometer in das Lamm stecken und das Fleisch auf 54 Grad Kerntemperatur garen. Danach aufschneiden. Fleisch mit Bratflüssigkeit nappieren. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Für das Püree:

4 rote, vollreife Spitzpaprika
 2 mehligkochende Kartoffeln
 1 Zwiebel
 1 Zitrone, davon Saft & Abrieb
 50 ml süße Sahne
 2 EL Tomatenmark
 2 EL mildes Paprikamark
 250 ml Gemüsefond
 5 Zweige Minze
 2 Zweige glatte Petersilie
 2 EL edelsüßes Paprikapulver
 2 TL Kräuter der Provence
 2 EL gerebelter Oregano
 1 EL gerebelter Thymian
 1 EL Chiliflocken
 1 TL Piment d'Espelette
 2 EL Rote-Bete-Pulver
 1 EL Puderzucker
 50 ml Olivenöl
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika waschen, abtrocknen, Kerne und Scheidewände entfernen und in etwa 2x2 cm große Stücke schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kartoffel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Auf dem Herd in einem breiten Topf etwas Olivenöl geben. Puderzucker und Zwiebel dazugeben, Zwiebel karamellisieren und andünsten. Dann Paprikastücke und Kartoffel dazugeben. Topf in den 160 Grad heißen Backofen geben und ca. 20 Minuten weichdünsten. Anschließend fein pürieren.

Tomatenmark, Paprikamark, Paprikapulver, Kräuter der Provence, Oregano, Thymian, Chiliflocken, Piment d'Espelette und 5 Blätter Minze dazugeben. 2 EL Sahne hinzufügen.

Sollte das Püree keine schöne rote Farbe haben, etwas Rote-Bete-Pulver zufügen und erneut pürieren. Sollte das Püree zu fest sein, mit etwas Gemüsefond nacharbeiten. Püree mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Petersilie kleingehackt zum Schluss dazugeben.

Für die Kartoffeln:	
6 festkochende Kartoffeln	Wasser mit 100 ml Gemüsefond zum Kochen bringen. 5 Safranfäden in kaltem Wasser auflösen.
5 getrocknete Tomaten	Kartoffeln schälen und möglichst in gleichmäßige Würfel von 1,5x1,5 cm schneiden. Safran zu den Kartoffeln hinzugeben und salzen. Kartoffeln in der erhitzten Flüssigkeit ca. 10 Minuten ankochen. Abgießen und die Kartoffeln gut abtrocknen.
5 schwarze Kalamata-Oliven in Salzlake ohne Stein	
2 Frühlingszwiebel	Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln bei kleiner Hitze langsam anbraten. Nicht zu oft wenden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Streifen schneiden. Tomaten und Oliven kleinschneiden. Nach 10 Minuten die Tomaten und Oliven hinzugeben. Nach weiteren 3 Minuten die Frühlingszwiebeln und den Thymian hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3 EL Butterschmalz	
100 ml Gemüsefond	
5 Zweige Thymian	
5 Fäden Safran	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.