

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juni 2022** ▪
Finalgericht von Björn Freitag



**Gebratener Lammrücken mit Ziegenkäsekruste,
Spargeltempura und Béarnaise-Mayonnaise**

Zutaten für zwei Personen

Für das Butterschmalz:
150 g Butter

Die Grillfunktion am Backofen einschalten. Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Dabei darauf achten, dass die Molke sich von der Butter trennt und zum Schluss leicht bräunlich ist. Butter durch ein feines Sieb geben und Molke auffangen. Gewonnenes Butterschmalz zum Anbraten des Lammrückens verwenden.

Für den Lammrücken:
300 g küchenfertiger Lammrücken
1 EL Estragon-Senf
Selbst hergestelltes Butterschmalz, zum
Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammrücken von beiden Seiten in einer Pfanne mit zuvor hergestelltem Butterschmalz für 2 Minuten anbraten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit Estragonsenf bestreichen. Ruhen lassen.

Für die Ziegenkäsekruste:
100 g Ziegenfrischkäse
1 Ei
3 EL Paniermehl

Ei aufschlagen und trennen. Ziegenfrischkäse, Paniermehl und Eigelb verkneten. Eiweiß anderweitig verwenden. Masse dünn auf Fleisch auftragen. Kurz vorm Servieren 3-4 Minuten im Ofen gratinieren und auf Kerntemperatur je nach Größe des Lammrückens von ca. 56 Grad bringen.

Für den Tempurateig:
100 g Mehl
100 g Stärke
1 Prise Salz
300 ml Eiswasser

Mehl durch ein Sieb geben. Mit Salz, Stärke und etwas Eiswasser zu einem Teig verrühren. So viel Wasser benutzen, bis er fast flüssig, aber dennoch zäh ist.

Für den Spargel:
4 Stangen weißer Spargel
Mehl, zum Mehlieren
Rapsöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel schälen, längs halbieren und in 5 cm große Stücke schneiden. Mehl sieben und mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel einzeln in Mehl wenden und mit einer Pinzette durch den Tempurateig ziehen und in Öl ausbacken.

Für die Béarnaise-Mayonnaise: Braune Molke vom Butterschmalz mit Ei und Senf verrühren. Nach und nach unter Rühren Öl einfließen lassen und zu einer Mayonnaise aufschlagen. Kerbel und Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und feinhacken. Mayonnaise mit Kräutern, Salz, Zucker, Pfeffer, Worcester Sauce und Verjus würzen.

- 1 Ei
- Braune Molke, von oben
- ½ TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Worcestersauce
- 2 EL Verjus
- 2 Zweige Estragon
- 1 Zweig Kerbel
- 1 Prise Zucker
- 120 ml Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Sally: Sally halbierte die Blaubeeren und nutzte einen Teil des Spargels, um mit beiden Zutaten einen Salat zu machen. Den Mohn gab sie zur Ziegenkäsekruste. Limettenabrieb kam zur Béarnaise-Mayonnaise und über den Salat.

- Blaubeeren
- Mohn
- Limette

Zusatzzutaten von Maximilian: Maximilian gab Rosmarin zum Butterschmalz in die Lamm-Pfanne. Zitronenabrieb und eine Prise geriebene Muskatnuss kamen in die Béarnaise-Mayonnaise.

- Zitrone
- Rosmarin
- Muskatnuss

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juni 2022 ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Terrine von Zander und Garnele im Lauchmantel

Zutaten für zwei Personen

Für die Terrine:

300 g Zanderfilet, ohne Haut
4 große, küchenfertige Garnelen
1 Stange Porree
1 Ei
50 ml Sahne
4 cl Wermut
Salz, aus der Mühle

Das Zanderfilet klein schneiden und in einen Standmixer geben. Ei aufschlagen und trennen. Eigelb anderweitig verwenden. Eiweiß zum Fisch geben und zu einer Masse mixen. Sahne und Wermut hinzugeben und kurz mixen. Porree waschen und in ca. 15 cm lange Stücke schneiden. Weiße Hüllblätter in schwach gesalzenem Wasser ca. 5-8 Minuten leicht blanchieren. Einzelne Blätter nebeneinander auf Klarsichtfolie auslegen. Fischmasse auf Lauchblätter geben. Die Garnelen nebeneinander auf Fischmasse verteilen, zu einer Rolle rollen und Enden verschließen. Terrine in einem Dampfbad bei 80 Grad garen. Rolle anschließend abkühlen lassen.



Um Zander bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut WWF aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand Mai 2022): Dänemark, Deutschland, Niederlande, (Aquakultur) gefangen in geschlossener Kreislaufanlage.

Für den Dip:

5 grüne, entsteinte Oliven
1 Zitrone, davon Saft
3 EL Schmand
2 Zweige Kerbel
2 EL grober Senf
Salz, aus der Mühle

Oliven fein schneiden. Kerbel abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Schmand mit Oliven, Kerbel und Senf mischen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Klarsichtfolie von Terrine entfernen und Terrine in gleichmäßige Stücke schneiden. Stücke auf einem Teller anrichten und den Dip dazugeben. Mit Kerbel garnieren.