

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juli 2024 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Jan-Timo Bender

**Lammkoteletts mit Kartoffel-Brokkoli-Stampf,
Gewürzbutter und Kräutersalat**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffel-Brokkoli-Stampf:

- 1 Brokkoli
- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zitrone, Saft
- 50 g Parmesan
- 50 ml Sahne
- 20 g Butter
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, würfeln und für etwa 20 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Brokkoli in kleine Stücke brechen und nach etwa 12 Minuten zu den Kartoffeln geben und mitkochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Knoblauch abziehen und pressen. Parmesan reiben und zusammen mit Sahne, Butter, Knoblauch und Senf zu Brokkoli und Kartoffeln geben. Alles miteinander zerstampfen und vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskatnuss würzen.

Für den Kräutersalat:

- 1 Minigurke
- 6 Kirschtomaten
- 2 Stränge Johannisbeeren
- ½ Zitrone, Saft
- 2 EL Granatapfelsaft
- 1 ½ EL Honig
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Minze
- 1 Bund glatte Petersilie
- 50 g geschälte, ungeröstete Pistazien
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Koriander, Dill, Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter von den Stielen zupfen. Gurke halbieren und in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren oder vierteln. Kräuter mit Tomaten und Gurken in eine große Schüssel geben. Pistazien grob hacken und beiseitestellen. Honig, Olivenöl, Granatapfelsaft und Zitronensaft zu einem Dressing vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing über die Kräuter geben und gut vermischen. Dann die Johannisbeeren und die Pistazien über den Salat geben.

Für die Gewürzbutter:

- 60 g Butter
- 2 EL Pinienkerne
- 2 TL Ras el-Hanout

Pinienkerne in Butter braten und mit Ras el-Hanout würzen. Über den Brokkoli-Stampf gießen und servieren.

Für die Lammkoteletts: Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Butter und Öl in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen, Lammstielkoteletts und Knoblauch darin bei nicht zu starker Hitze je nach Dicke des Koteletts 2-3 Minuten pro Seite braten und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Fleisch so oft wie möglich mit geschmolzener Butter arrosieren.

- 4 Lammstielkoteletts
- 3 Knoblauchzehen
- 30 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 2 Prisen Piment d'Espelette
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.