

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Juli 2024 ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Pflaumen-Steinpilz-Risotto und Lammkarree mit Ziegenkäse-Kruste

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis
2 Pflaumen
2 EL getrocknete Steinpilze
1 Schalotte
10-20 g Pecorino
2 EL Butter
Weißwein, zum Ablöschen
1 TL Togarashi, pikant
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 225 Grad Grill vorheizen.

Steinpilze in Wasser einlegen. Pflaumen waschen und halbieren.

Pecorino reiben. Schalotte abziehen und feinschneiden.

Öl in einem Wok erhitzen. Steinpilze aus dem Wasser nehmen. Reis, Steinpilze, Pflaumen und Schalotten im Öl anschwitzen. Mit dem Einlegewasser der Steinpilze und Weißwein ablöschen und auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Mit Togarashi würzen. Deckel auf den Wok legen und zwischendrin einmal rühren. Herdplatte ausschalten, Pecorino und Butter einrühren und etwas ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Lamm:

1 Lammkarree
1 Ziegenkäserolle
2 Scheiben Butter
1 EL mittelscharfer Senf
2 EL Panko
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lamm salzen und im Ganzen parieren. In einer Pfanne in etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen, auf der Oberseite mit Senf bestreichen und mit Pfeffer bestreuen. Ziegenkäse darauf andrücken und mit Panko bestreuen. Ein paar Scheiben Butter oben drauf legen. Im vorgeheizten Ofen ca. 7-8 Minuten gratinieren.



Fleisch vor dem Braten salzen und kurz ruhen lassen. Dann wird das Fleisch beim Braten krosser.

Das Gericht in Schüsseln anrichten und servieren.