

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



**Lammkoteletts mit Paprikakruste, Schnippelbohnen und Pommes Anna**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Lamm:**

1 Lammrücken mit Knochen, ca. 400-500 g  
 ½ rote Paprika  
 1 Zitrone, Saft  
 1 Ei  
 50 g weiche Butter  
 1 EL Butterschmalz  
 2-3 EL Ajvar  
 2-3 EL Pankomehl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Grillstufe vorheizen.

Silberhaut an den Koteletts entfernen. Die einzelnen Lammkoteletts schneiden. Dabei schneidet man immer den zweiten Knochen ab, damit die einzelnen Koteletts dicker werden. Dann etwas plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz ca. 2 Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

Ei trennen. Für die Kruste die weiche Butter und das Eigelb mit einem Schneebesen kurz aufschlagen. Paprika mit einem Sparschäler schälen und in ganz feine Würfel schneiden. Die Würfel, Ajvar und Panko unter die Butter-Eigelb-Masse heben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Kruste auf den Koteletts verteilen und kurz vor dem Anrichten im Ofen bei Grillstufe 200 Grad ca. 5-7 Minuten gratinieren. Dabei drauf achten, dass das Fleisch schön rosa bleibt.

**Für die Bohnen:**

400 g grüne frische Bohnen  
 2 Schalotten  
 1 EL weiche Butter  
 300 ml Gemüsefond  
 2 Zweige Petersilie  
 1 Zweig Bohnenkraut  
 1 EL Mehl  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Eiswasser

Kräuter hacken. Die weiche Butter mit dem Mehl verkneten und kalt stellen. Bohnen putzen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Dann in Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und im Olivenöl anschwitzen. Mit dem Fond ablöschen und mit der Mehlbutter etwas abbinden. Dann die gehackten Kräuter und die Bohnen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Das Gemüse sollte leicht schlotzig sein.

**Für die Kartoffeln:**

3 vorwiegend festkochende Kartoffeln  
 2 EL Butterschmalz  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln. Dann die Hälfte vom Butterschmalz in eine kleine beschichtete Pfanne geben und erhitzen. Mit den Kartoffelscheiben die Pfanne in zwei bis drei Schichten auslegen und jeweils mit einem Pinsel immer wieder mit dem Schmalz einstreichen und leicht mit Salz und Muskat würzen. Das ganze etwa 10 Minuten mit Deckel garen. Dabei auf die Temperatur achten. Am Ende die Kartoffeln aus der Pfanne auf ein Schneidebrett gleiten lassen und zum Anrichten einen schönen Streifen rausschneiden.

Auf einem großen Teller den Kartoffelstreifen, die Bohnen und zwei Koteletts anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Vera:** Vera gab etwas Paprikapulver in die Masse der Kruste für das Lamm.  
1 TL rosenscharfes Paprikapulver

**Zusatzzutaten von Sareia:** Sareia hackte Pistazienkerne klein, röstete sie in der Pfanne und gab sie mit in die Kruste. Die Limette halbierte sie und verwendete sie als Garnitur. Koriandersamenpulver gab sie an die Kartoffeln und Bohnen.  
1 Limette  
2 EL Pistazienkerne  
1 TL Koriandersamenpulver

▪ 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.