

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. August 2022** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Christine Lisku

Lammkarree „Esterházy“ mit Rotwein-Johannisbeer-Sauce und Kräuter-Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Gemüse:

1 Stange Porree
 4 Möhren
 1 Knolle Kohlrabi inklusive Blätter
 1 EL Butter
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Porree putzen. Kohlrabi und Möhren schälen. Kohlrabiblätter waschen, trocken tupfen, evtl. halbieren und in sehr feine Streifen schneiden. Gemüse in dünne, ca. 4 cm lange Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und mit ½ TL Salz und Zucker mischen. Zugedeckt beiseitestellen. Frittierfett in einem kleinen Topf erhitzen und Kohlrabiblätter darin kurz (ca. 20 Sekunden) knusprig frittieren. Butter in einer Pfanne erhitzen. Gemüsestreifen mit dem entstandenen Sud zugeben und 1–2 Minuten unter Wenden dünsten. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für das Püree:

4 mittelgroße festkochende Kartoffeln
 50 g Parmesan
 200 ml Milch
 150 g Butter
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Oregano
 ¼ Bund Schnittlauch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und im Topf ausdampfen lassen. Milch in einem Topf erhitzen. Butter in einem Topf zu Nussbutter werden lassen. Kartoffeln kräftig mit Salz und Muskat würzen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die heiße Milch pressen. Nussbutter zugießen und kurz zu einem cremigen Püree verrühren. Etwas Parmesan darunter reiben. Kräuter, bis auf etwas Schnittlauch zum Garnieren, unterrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Warm halten.

Für das Fleisch:

2 Lammkarrees, à 200 g
 1 TL Butter
 2 Zweige Rosmarin
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Fleisch trocken tupfen und mit Salz würzen. 1 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Rosmarin dazu geben und Fleisch darin ringsherum kräftig anbraten. Butter dazugeben, schmelzen lassen. Fleisch herausnehmen und im Ofen ca. 8 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce: Schalotten abziehen und fein würfeln. Schalotten in die Pfanne vom Lamm geben und darin unter Wenden glasig dünsten. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen. Fond in einen weiteren Topf gießen und beides auf etwa die Hälfte reduzieren lassen. Fond zur Rotweinreduktion gießen. Nektar einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren und beiseitestellen.

2 Schalotten
150 ml halbtrockener Rotwein
100 ml Johannisbeer-Nektar
50 ml Lammfond
4 Flocken eiskalte Butter
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammfilets aus dem Ofen nehmen. Aufschneiden und mit Gemüsestreifen, Püree, Sauce und frittierten Kohlrabi-Blättern auf Tellern anrichten. Mit Schnittlauch garnieren