

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. September 2022** ▪  
**Leibgericht mit Johann Lafer**



**Neel Nissen**

**Lammlachs mit Rosmarin-Rotweinsauce, Kartoffel-Sellerie-Püree und Bohnen im Speckmantel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Lammlachse:**

2 Lammlachse  
 2 Knoblauchzehen  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammlachse mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten. Knoblauchzehen abziehen und mit dem Messer andrücken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit dem Knoblauch zum Lamm geben. Lammlachse danach mit Knoblauch und Rosmarinzweigen in Alufolie einwickeln und in den Ofen geben. Bei 57 Grad Kerntemperatur wieder aus dem Ofen nehmen und einige Minuten in der Alufolie ruhen lassen. Lammlachse vor dem Servieren anschneiden.

**Für die Rosmarin-Rotweinsauce:**

1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 50 ml Sahne  
 50 ml Rotwein  
 100 ml Gemüsefond  
 1 EL Tomatenmark  
 2 Zweige Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfanne mit dem Lammlachs-Bratensatz weiterverwenden. Schalotte und Knoblauch abziehen, feinhacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit Tomatenmark, Knoblauch und Schalotte in eine Pfanne geben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen und den Fond angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce 8-10 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, Sahne dazugeben und nochmal kurz erwärmen.

**Für das Kartoffel-Sellerie-Püree:**

300 g mehligkochende Kartoffeln  
 200 g Knollensellerie  
 125 ml Sahne  
 100 g Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sahne im Topf erwärmen. Kartoffeln und Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Danach abgießen und stampfen. Warme Sahne hinzufügen. Im Anschluss Butter kleinschneiden und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Bohnen im Speckmantel:**

400 g Prinzessbohnen  
 8 dünne Scheiben Speck  
 3 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle

Bohnen putzen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser 3-4 Minuten bissfest garen, abschrecken und abtropfen lassen. Bohnen zusammenlegen, mit Speck umwickeln und in einer Pfanne mit Butter bei kleiner Hitze braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.