

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 02. September 2024 ▪
Leibgerichte mit Zora Klipp



Dennis Aseev

Lammrücken im Zitronen-Minz-Mantel mit Auberginen-Dip und Kartoffelmedaillons

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Lammlachse, à 180 g
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Saft & Abrieb
10 Minzblätter
1 EL grobes Salz
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lamm ungewürzt in einer Pfanne scharf anbraten bis es Farbe bekommt. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Minze hacken. Zitronenschale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und für den Dip nutzen. Knoblauch abziehen und hacken. Minze, Zitronenabrieb und Knoblauch vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Lamm darin wälzen und in einer Pfanne in Olivenöl schwenken. Mit grobem Salz bestreuen.

Für den Dip:

2 Auberginen
1 Steinpilz, alternativ 10 g getrocknete Steinpilze
3 Knoblauchzehen
5 EL milder Naturjoghurt, 3,5 % Fett
3 EL Tahini
½ Bund glatte Petersilie
1 Zweig Minze
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Kurkuma
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle

Auberginen in Scheiben schneiden. Steinpilz putzen. Wenn es keine frischen Steinpilze gibt, getrocknete Steinpilze in Wasser einlegen und wenn sie weich sind, klein schneiden. Knoblauch abziehen. Auberginen, Steinpilz und Knoblauch auf ein Backblech geben und in den Ofen geben, bis alles knusprig ist. Anschließend in einem Mixer pürieren. Petersilie, Tahini, Zitronensaft, zwei Minzblätter, Joghurt und Salz hinzufügen und cremig mixen. Dip mit Paprikapulver, Kurkuma, Kreuzkümmel und Knoblauchpulver abschmecken.

Für die Kartoffeln:

3 große festkochende Kartoffeln
3 Knoblauchzehen
100 g Butter
200 ml Gemüsefond
4 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Rapsöl, zum Braten

Kartoffeln mit einem Ausstechring rund ausstechen. Je nach Größe in etwa daumendicke Scheiben schneiden und die Ecken ggf. nochmal abrunden. In Rapsöl goldbraun braten. Butter in die Pfanne hinzufügen. Knoblauch abziehen und mit Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben. Fond hinzufügen. Die Kartoffelmedaillons köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.