

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. November 2022** ▪
„3 Pflichtzutaten: Spitzkohl, Birne, Pistazie“ mit Björn Freitag



Marko Dietrich

**Lammkarree mit Pistazienkruste, Spitzkohl,
Pastinakencreme, Rotweinreduktion und Birnen-Zwiebel-
Confit**

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

400 g Lammkarree
 1 Knoblauchzehe
 50 g Parmesan
 50 g Butter
 50 g geschälte, geröstete Pistazien
 50 g Semmelbrösel
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne mit Öl, Lammkarree mit Knoblauch und Kräutern scharf von allen Seiten anbraten. Anschließend im Ofen gar ziehen lassen. Pistazien fein hacken und Parmesan fein reiben. In einer kleinen Schüssel mit Semmelbröseln und Butter zu einem Brei rühren. Masse auf Lammkarree verteilen und im Ofen bei starker Oberhitze zu einer Kruste backen.

Für den Spitzkohl:

½ Spitzkohl
 1 Zitrone
 200 g Crème fraîche
 200 ml Gemüsefond
 1 TL Senf
 Muskatnuss, zum Reiben
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Spitzkohl waschen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Etwas Gemüsefond hinzugeben und leicht köcheln lassen. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Auspressen und einen Teil des Saftes für das Pastinakenpüree beiseitestellen. Spitzkohl mit Crème fraîche abbinden und mit Salz, Muskatnuss, Zitronenabrieb, Saft und Senf abschmecken.

Für das Birnen-Zwiebel-Confit:

2 feste Birne
 2 Schalotten
 200 ml Birnenessig
 20 g Zucker
 30 g Butter
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit etwas Öl andünsten. Birne waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Mit zu Schalotten geben. Mit Birnenessig ablöschen und Butter hinzugeben. Mit Salz und Zucker abschmecken und einkochen bis die Zwiebeln und Birnen weich sind.

Für die Pastinakencreme:

300 g Pastinaken
 2 Schalotten
 300 ml Sahne
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Pastinaken schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Öl andünsten. Pastinaken, Sahne und etwas Salz hinzugeben und leicht köcheln bis die Pastinaken weich sind. Mit Butter und Zitrone abschmecken und pürieren.

Für die Rotweinreduktion:

- 300 ml trockener Rotwein
- 200 ml Wildfond
- 200 ml dunkler Balsamico
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Speisestärke
- 2 Sternanis
- 1 Stange Zimt
- 50 g kalte Butter

Balsamico in einem Topf reduzieren. Anschließend mit Rotwein und Wildfond aufgießen und einkochen. Sternanis und Zimt hinzugeben und erneut einkochen. Zimt und Sternanis entfernen und mit kalter Butter aufmontieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.