

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2024** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Patrick Sommer

Lammrücken mit Preiselbeersauce, Rösti-Zucchini-Türmchen und gebratenem Romanasalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

- 1 ausgelöster Lammrücken, ca. 200 g
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Butterschmalz
- 1-2 Zweige Rosmarin
- 1-2 Zweige Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch andrücken. Rosmarin und Thymian zusammenbinden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian ringsherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in den Ofen geben und bis zur Kerntemperatur von 58°C garen.

Für das Rösti-Zucchini-Türmchen:

- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 gelbe Zucchini
- 1 grüne Zucchini
- 1 Zitrone, Abrieb
- 2 Eier
- 100 g Schmand
- 100 g Butter
- 10 Halme Schnittlauch
- 1-2 Zweige Petersilie
- Neutrales Öl, zum Ausbacken
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, reiben und gut entwässern. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Dann die Eier trennen und die Eigelbe zu den Kartoffeln geben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenfalls dazugeben. Die Masse gut mischen und kurz ziehen lassen. Reichlich Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Rösti-Pattys formen und knusprig ausbacken.

Zucchini waschen. Jeweils eine 1 cm dicke Scheibe abschneiden (am besten aus der Mitte) und diese in einer Grillpfanne rösten. Die Zucchini soll Biss behalten, aber gleichzeitig ein schönes Grillmuster bekommen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schmand mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb vermischen. Ein Türmchen bauen aus dem einen Rösti, der grünen Zucchinischeibe, Schmand, der gelben Zucchinischeibe, Schmand und dem zweiten Rösti.

Für das Salatherz:

- 1 Salatherz
- 50 g Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salatherz waschen und trockenschleudern. In zwei Hälften schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Salatherz kurz anbraten, sodass es knackig bleibt.

Für die Sauce: Butter in einem Topf zerlassen. Schalotte abziehen, sehr fein hacken und zur Butter geben. Glasig braten. Dann mit dem Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und dann den Fond hinzugießen. Einreduzieren lassen.
50 g Preiselbeeren, aus dem Glas 50 ml Orangensaft auspressen und hinzugeben. Weiterköcheln lassen.
½ Schalotte
1-2 Orangen, Saft
Butter, zum Braten
100 ml halbtrockener Rotwein
150 ml Lammfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Preiselbeeren dazugeben und kurz mitkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.