

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Januar 2023** ▪  
**Leibgericht mit Mario Kotaska**



**Peter Hoebertz**

**Lammkarree mit Honig-Thymian-Sauce, konfierten  
Kirschtomaten und Bratkartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Lammkarree:**

2 Lammkarrees mit je 4 Stielen  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zweig Thymian  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Grobes Meersalz, zum Würzen  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Knoblauch abziehen und Zehen andrücken. Thymian anbrechen. Lammkarree mit Öl einreiben und mit Thymian und Knoblauch aromatisieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend in den vorgeheizten Backofen geben und für 15 Minuten garen. Fleisch kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Bratkartoffeln:**

50 g Speck am Stück  
 500 g festkochende Kartoffeln  
 1 kleine Zwiebel  
 3 Halme Schnittlauch  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser garen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Reichlich Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten. Nun Speck und Zwiebel hinzugeben und kurz mitbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Bratkartoffeln vor dem Servieren auf einem Tuch abtropfen lassen und anschließend mit Schnittlauch garnieren.

**Für die konfierten Kirschtomaten:**

1 Strauch Kirschtomaten an der Rispe  
 Olivenöl, zum Konfieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten waschen und trockentupfen. Kirschtomaten in eine kleine Pfanne geben, mit Olivenöl bedecken und bei kleiner Hitze konfieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Honig-Thymian-Sauce:**

1 kleine Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 EL Crème fraîche  
 100 ml trockener Weißwein  
 100 ml Lammfond  
 1 EL flüssiger Honig  
 50 g Butter  
 50 g Mehl  
 1 Zweig Thymian  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter und Mehl miteinander vermengen und beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und zunächst die Zwiebel darin anrösten. Wenn die Zwiebel angeschwitzt ist den Knoblauch hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen und auf 1/3 Flüssigkeit reduzieren. Thymianzweig durchbrechen und hinzugeben. Anschließend mit Lammfond auffüllen und Crème fraîche einrühren. Das Ganze für 10 Minuten köcheln lassen. Sauce mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Mehlbutter andicken. Sauce vor dem Servieren passieren und mit einem Pürierstab glattziehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.