

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. März 2022** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Bernd Roßbach

Wildkräutersalat mit Lammfilet-Streifen, Schafskäse und Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammfilet-Streifen:

2 Lammfilets à 150 g
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Olivenöl
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 TL Sel de Mer
 Rapsöl, zum Braten
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Beides zusammen mit Olivenöl zu einer Marinade vermengen und die Lammfilets damit bestreichen und ziehen lassen. Kurz vor Servieren, die Lammfilets in einer heißen Pfanne mit Rapsöl von allen Seiten scharf anbraten und dann auf einen vorgewärmten Teller legen und mit Sel de Mer würzen. Abschließend in 2-3cm dicke Streifen schneiden und auf dem vorbereiteten Salat drapieren.

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum
 1 Knoblauchzehe
 50 g Pinienkerne
 50 g Parmesan
 1 TL rote Pfefferbeeren
 1 TL Sel de Mer
 2 EL Olivenöl

Basilikum abbrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und in eine Rührschüssel geben. Pinienkerne hinzufügen. Knoblauch abziehen, grob würfeln und auch in die Schüssel geben. 1 EL Olivenöl hinzugeben und alles mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse verrühren. Parmesan reiben und mit restlichem Öl und Salz unter das Pesto rühren. Rote Pfefferbeeren leicht zerdrücken und mit in das Pesto geben.

Für den Wildkräutersalat:

200 g Wildkräutersalat
 1 Möhre
 1 Lauchzwiebel
 1 Granatapfel
 150 g milder Schafskäse

Salat waschen und trockenschleudern. Möhre schälen, waschen und grob raspeln. Lauchzwiebel putzen und in kleine Ringe schneiden. Granatapfel öffnen und die Kerne herausklopfen. Salat auf einem Teller anrichten, Möhren, Lauchzwiebeln und Granatapfel darüber geben. Schafskäse in gleichmäßige ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden und auf dem Salat drapieren.

Für das Dressing:

1 Ei
 1 TL Dijon Senf
 1 EL weißer Balsamico
 2 EL Rapsöl
 1 Prise Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei aufschlagen und trennen. Eigelb zusammen mit Senf schaumig rühren und nach und nach Rapsöl unterrühren bis eine Emulsion entstanden ist. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat anrichten, Pesto auf den Schafskäse geben, Dressing darüber träufeln und servieren.