

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Februar 2025** ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Lamm-Saltimbocca mit Artischocken-Kartoffel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Artischocken-Kartoffel-Salat:

200 g kleine, festkochende Kartoffeln,
 z.B. Drillinge oder Bamberger Hörnchen
 3 kleine Artischocken
 100 g breite Stangenbohnen
 6 Kirschtomaten
 ½ rote Zwiebel
 ½ Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, ganze Frucht
 75 ml Geflügelfond
 ½ TL mittelscharfer Senf
 ½ EL Ahornsirup
 1-2 EL Weißweinessig
 3 EL Olivenöl
 2 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten weich garen. Dann die Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen.

Artischocken putzen, dabei die äußeren, harten Blätter abreißen, die restlichen äußeren, harten Stellen bis zum Stiel abschälen. „Heu“ aus der Blütenmitte mit einem Teelöffel herauskratzen. Artischocken vierteln und in eine mit Wasser und der Zitronenhälfte gefüllte Schüssel legen.

Bohnen waschen, putzen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Artischockenviertel abtropfen lassen. Dann mit Bohnen in kochendem Salzwasser etwa 6 Minuten garen. Tomaten waschen, halbieren und die Stielansätze entfernen.

Ausgekühlte Kartoffeln pellen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Bohnen und Artischocken abgießen und abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter zerzupfen. Kartoffeln, Bohnen, Artischocken, Petersilie und Tomatenhälften in eine Schüssel geben.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten, dann mit Essig ablöschen. Fond, Senf und Ahornsirup dazugeben und bei kleiner Hitze etwa 2 Minuten köcheln lassen. Marinade kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl unter die Marinade rühren. Die heiße Marinade zu den Salat-Zutaten geben und untermischen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Saltimbocca:

4-6 Lammkoteletts à ca. 50 g
 2-4 Scheiben Parmaschinken
 2 Zweige Salbeiblätter
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmaschinken längs halbieren. Das Fleisch der Lammkoteletts etwas flach drücken. Salbeiblätter abbrausen, trocken tupfen und jeweils 1 Salbeiblatt auf ein Kotelett legen. Fleisch mit je 1 Scheibe Parmaschinken umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Koteletts darin auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Jamie:
 Senf, Rosmarin, Liebstöckel

Jamie bestrich das Fleisch mit Senf, bevor sie es mit dem Schinken umwickelte. Rosmarin gab sie mit dem Fleisch und dem Salbei in die Pfanne zum Braten. Den Salat schmeckte sie mit Liebstöckel ab.

Zusatzzutaten von Nancy:
 Butter, Rosmarin, Thymian

Nancy gab die Butter, den Rosmarin und Thymian mit dem Fleisch und dem Salbei in die Pfanne zum Braten.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Februar 2025** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Lammrücken mit Kräuterkruste und Bohnen-Cassoulet

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammrücken:

500 g ausgelöster Lammrücken
 3 Knoblauchzehen
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 2 Lorbeerblätter
 2 EL Olivenöl

Den Backofen auf 125 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Lammrücken sowie den Knoblauch und die Kräuter dazugeben und von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch auf ein Backblech geben und ca. 15 Minuten im Ofen rosa garen.

Für die Kräuterkruste:

2 Zweige Bohnenkraut
 2 Zweige Liebstöckel
 4 Zweige glatte Petersilie
 ½ Zitrone, Abrieb
 70 g Butter, zimmerwarm
 1 TL Senf
 2 EL Panko
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in eine Schüssel geben. Die Schale einer halben Zitrone abreiben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitronenabrieb, Kräuter, Panko und Senf zu der Butter geben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Vakuumbbeutel geben oder zwischen zwei Klarsichtfolien verteilen und dünn ausrollen. In den Tiefkühlschrank geben und kaltstellen, bis die Butter fest geworden ist. Dann die Folie entfernen, die Masse in Streifen schneiden und auf dem Fleisch platzieren. Das Fleisch mit der Masse unter dem Grill im Ofen goldbraun werden lassen.

Für das Bohnen-Cassoulet:

400 g Prinzessbohnen
 200 g weiße Bohnen, aus der Dose
 1 rote Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 50 g Butter
 1 Zweig Bohnenkraut
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Prinzessbohnen in kochendem Salzwasser blanchieren. Sobald diese gar sind, in kaltem Wasser abschrecken. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. In der Pfanne, in der bereits das Lamm gebraten wurde, die Zwiebel und den Knoblauch anbraten. Die grünen und weißen Bohnen dazu geben. Butter dazu geben. Bohnenkraut hacken. Cassoulet mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.