

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10.03.2025** ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Katrin Thadewald

Lammlachs mit Thymiansauce, Süßkartoffelpüree und Spitzkohl mit Speck

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammlachs:

1 Lammlachs à 300 g
 2 Knoblauchzehen
 ½ Zitrone, Abrieb
 2 Zweige Rosmarin
 4 Zweige Thymian
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Lamm putzen, von Häutchen befreien, waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Knoblauch abziehen. Knoblauch und Kräuter in die Pfanne geben. Das Lamm je 2 Minuten von jeder Seite anbraten, bis ein Grillmuster entstanden ist. Lamm mit dem Knoblauch, Kräutern und Zitronenabrieb in ein Päckchen aus Alufolie verpacken und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 8-10 Minuten zu Ende garen. Lammlachs aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Das Fleisch salzen. Lammlachs vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Für die Thymiansauce:

4 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 150 ml trockener Rotwein
 250 ml Gemüsfond
 4 Zweige Thymian
 Stärke, zum Abbinden
 2 EL Zucker
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen, Schalotten in feine Ringe schneiden und Knoblauch würfeln. In einem Topf mit etwas Pflanzenöl anschwitzen. Leicht mit Zucker karamellisieren und mit Salz würzen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Gemüsfond und Thymian zugeben und bei niedriger Hitze weiter köcheln lassen.

Die Sauce passieren, mit etwas Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Süßkartoffelpüree:

1 Süßkartoffel, ca. 300 g
 ½ Zitrone, Saft
 200 ml Milch
 200 ml Sahne
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 1 TL gemahlener Piment
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in einen Topf geben. Die Hälfte der Milch und Sahne ebenfalls in den Topf geben, so dass die Kartoffeln bedeckt sind. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Die Flüssigkeit abgießen und zur Seite stellen.

Kartoffeln mit einem Stabmixer pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz von dem abgegossenen Milch-Sahne-Gemisch wieder etwas zugeben. Mit 1-2 Teelöffel Zitronensaft und Piment abschmecken.

Für den Spitzkohl mit Speck:

1 mittelgroßer Spitzkohl
30 g Schinkenspeckwürfel
1-2 EL Kräuternessig
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
½ Päckchen Vanillezucker
2 TL Chiliflocken
Salz, aus der Mühle

Spitzkohl halbieren und die obere Hälfte verwenden. Die grüne Spitze in ganz feine Streifen schneiden, waschen und zur Seite stellen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig anbraten. Den restlichen Kohl in Streifen schneiden, waschen und in die Pfanne geben. Mit Vanillezucker, Essig, Salz und Pfeffer würzen und dünsten, bis der Kohl den gewünschten Biss hat. Zum Anrichten die knackigen feinen Streifen der Kohlspitze unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.