

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 1. Juli 2022** ▪  
**Finalgericht von Cornelia Poletto**



**Lammrücken mit Kräuterkruste, Oliven-Jus und Auberginen-Törtchen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kräuterkruste:**

- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 4 EL weiche Butter
- 1 Prise Meersalz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Thymian, Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Kräuter, Knoblauch und das Toastbrot mixen. Die Butter mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen und Kräuter-Knoblauch-Toastbrot-Mischung unterheben. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Zwischen Backpapier in Form der Lammlachse ausrollen und kaltstellen.

**Für das Lamm:**

- 2 Lammlachse, à 180 g
- Olivenöl, zum Braten
- 1 Prise feines Meersalz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammlachse trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl bei starker Hitze von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Pfanne für die Oliven-Jus weiterverwenden.

**Für die Oliven-Jus:**

- 1 EL Taggiasca Oliven
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Rotwein
- 50 ml roter Portwein
- 200 ml Lammfond
- 4 Zweige Bohnenkraut
- 2 Zweige Thymian
- 1 EL Olivenöl
- Meersalz, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch in Lamm-Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und hinzugeben. Mit Rotwein und rotem Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Lammfond hinzugeben und bei mittlerer Hitze 10 - 15 Minuten einkochen lassen. Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Die Oliven vierteln. Sauce passieren und nach Bedarf noch etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und Oliven abschmecken.

**Für die Auberginen:**

- 1 große Kartoffeln
- 1 kleine Aubergine
- 4 Kirschtomaten
- 2 getrocknete Tomaten
- 20 g Parmesan
- 1 Zweig Thymian
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Ausstechring (ca. 8 cm) ausstechen. Kartoffeltaler in kochendem Salzwasser blanchieren.

Aubergine waschen und in Scheiben schneiden. Leicht salzen und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Auberginenscheiben entnehmen und vierteln. Kirschtomaten waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Thymian und getrocknete Tomaten fein hacken und vermischen. Kartoffelscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Je 1 TL gehackte Tomatenmasse darauf verteilen,

danach Auberginenviertel und Kirschtomatenscheiben fächerartig darauf anrichten. Parmesan reiben und Auberginen-Törtchen damit bestreuen. Kräuterkruste auf den Lammlachsen verteilen, auf ein Backblech geben und mit den Auberginentörtchen im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 5 Minuten gratinieren.

Die Lammlachse halbieren und mit den Auberginen-Törtchen und der Oliven-Jus auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Sandra:** Sandra halbierte die Limette, presste sie aus und gab Limettensaft über das Gericht. Den getrockneten Oregano gab sie über die Auberginentörtchen. Den Koriander arbeitete sie kleingehackt in die Kräuterkruste ein.

*Koriander*  
*Limette*  
*Getrockneter Oregano*

**Zusatzzutaten von Uwe:** Uwe kochte die Kapern mit in der Oliven-Jus. Die Minze hackte er klein und arbeitete sie in die Kräuterkruste ein.

*Minze*  
*Kapern*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juli 2022** ▪  
**Zusatzgericht von Cornelia Poletto**



**Parmigiana di melanzane**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tomatensauce:**

800 g geschälte Tomaten aus der Dose  
1 Knoblauchzehe  
2 Schalotten  
50 ml Weißwein  
Olivenöl, zum Braten  
1 Prise Zucker  
1 Prise Meersalz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch und Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Tomaten hinzugeben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Für die Parmigiana di melanzane:**

7 große Auberginen  
1 Knoblauchzehe  
500 g Mozzarella  
150 g Parmesan  
½ Bund Basilikum  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Auberginen waschen und längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Auberginenscheiben salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun anbraten. Kurz vor Fertigstellung den Knoblauch hinzugeben. Auberginen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Parmesan fein reiben. Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Nun eine Schicht Auberginenscheiben, eine Schicht Tomatensauce, Mozzarellascheiben, geriebenen Parmesan und Basilikum darauf verteilen. Vorgang noch einmal wiederholen und mit Mozzarella und Parmesan enden. Mit Pfeffer würzen und für 25 Minuten in den Ofen geben.

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Basilikum

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.