

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. März 2021** ▪  
**Finalgericht von Nelson Müller**



**Tramezzini vom Eifellamm mit roter Zwiebelmarmelade und Bauernsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Marmelade:**

2 rote Zwiebeln  
 50 g Zucker  
 50 ml roter Portwein  
 100 ml Rotwein  
 2 EL Himbeeressig  
 150 ml Gemüsefond  
 1 Lorbeerblatt  
 Salz, aus der Mühle

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die Zwiebelwürfel dazugeben. Mit Portwein, Rotwein und Himbeeressig ablöschen. Gemüsefond, Lorbeer und 1 Prise Salz dazugeben. Die Zwiebel etwa eine halbe Stunde weich garen, bis der Sud fast vollständig eingekocht ist. Anschließend den Lorbeer aus der Marmelade entfernen und die Zwiebeln abkühlen lassen.

**Für die Tramezzini vom Lamm:**

4 Lammfilets à 100 g  
 100 g eisgekühltes Putenfleisch  
 4 Scheiben Tramezzinibrot  
 100 ml Sahne  
 Muskat  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Lammfilets putzen, würzen und kurz von allen Seiten anbraten. Putenfleisch würfeln, salzen und anschließend mit der Sahne und den Kräutern kutteln (funktioniert gut in einem kleinen "Haushaltsmixer").

Die Farce durch ein Sieb streichen und gleichmäßig auf den dünn geschnittenen Tramezzini aufstreichen.

Lammfilets darauf geben und einrollen. Die fertigen Rollen anschließend zur Formgebung und zur Stabilität kurz in Alufolie ein- und wieder ausrollen. Die Lammrollen 2 Minuten bei 180 Grad frittieren oder gleichmäßig anbraten und 4-7 weitere Minuten im Ofen bei 150 Grad Umluft garen. Zum Servieren schräg anschneiden.

**Für den Bauernsalat:**

1 Tomate  
 1 rote Paprikaschote  
 1 orangefarbene Paprikaschoten  
 1 Gurke  
 50 g grüne Bohnen  
 1 rote Zwiebel  
 ½ Knoblauchzehe  
 25 g Fetakäse  
 25 ml Rotweinessig  
 50 ml Sonnenblumenöl  
 25 ml Olivenöl  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gemüse waschen. Tomate achteln und den Stielansatz entfernen. Paprika halbieren, entkernen und ohne Stielansatz in Rauten schneiden.

Gurke schälen und in Würfel schneiden. Bohnen putzen, halbieren, in kochendem Salzwasser garen und in Eiswasser abschrecken. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Fetakäse würfeln, mit dem Gemüse mischen und mit Knoblauch, Essig und Sonnenblumen- und Olivenöl mischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Bauernsalat auf Teller oder Schüsseln verteilen und mit dem Tramezzini servieren. Die Zwiebelmarmelade dazu reichen.

**Zusatzzutaten von Lukas:** *Lukas nimmt Rosmarin mit in die Pfanne, um das Fleisch anzubraten und Geschmack zu erhalten.*

*Rosmarin*  
*Orange* *Orangenabrieb benutzt Lukas, um die Marmelade und Salat*  
*Schwarze Oliven* *abzuschmecken und Oliven kommen in den Salat.*

**Zusatzzutaten von Thorsten:** *Balsamico benutzt Thorsten für die Zwiebelmarmelade. Die Oliven kommen in den Salat und Rosmarin gibt Thorsten mit in die Pfanne, um das Fleisch anzubraten und Geschmack zu bekommen.*

*Rosmarin*  
*Balsamico*  
*Schwarze Oliven*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. März 2021** ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



**Süppchen von der Gartenkresse mit Crème-fraîche-Schaum und gebackenem Eigelb**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Suppe:**

1 Schale Gartenkresse  
 1 Schale Meerrettichkresse  
 1 Schale Erbsenkresse  
 2 EL Wasabipaste  
 40 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond in einen großen Mixer geben.

Gartenkresse, Meerrettichkresse und Erbsenkresse abschneiden und mit in den Mixer geben. Wasabipaste hinzufügen und auf höchster Stufe mixen, bis es sehr fein ist.

Suppe in einen Topf umfüllen und langsam erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend kalte Butterflocken für die Bindung einrühren.



Dadurch dass man die Kresse zunächst kalt aufmixt und keine Wärme dran ist, bleibt das Blattgrün schön erhalten! Alternativ kann man auch Brunnenkresse benutzen.

**Für den Crème-fraîche-Schaum:**

1 Limette  
 250 ml Crème fraîche  
 250 ml Sahne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Crème fraîche und Sahne mischen, mit Limettenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung in eine Espumaflasche füllen, 2 Patronen zugeben und kalt stellen.

**Für die gebackenen Eier:**

4 Eier  
 Pankomehl, zum Panieren  
 Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle

Pankomehl auf einem Teller verteilen. Eier trennen und Eigelbe auf das Pankomehl geben. Eine kurze Zeit „antrocknen“ lassen und anschließend mit Pankomehl panieren, in dem man einfach das Pankohlüber das Ei streut. Das Öl erhitzen und Eigelb mit Hilfe einer Schöpfkelle oder eines Löffels einlegen und darin kurz frittieren. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

**Für die Garnitur:**

Einige essbare Blüten

Eier in tiefen Tellern anrichten und mit Schaum garnieren. Suppe angießen. Mit Blüten garniert servieren.