

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. April 2023** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Tramezzini vom Lamm mit dicken Bohnen und Kartoffelknusper

Zutaten für zwei Personen

Für die Farce:

100 g kalte Putenbrust
 100 g Sahne
 4 Zweige Blatt Petersilie
 5 Zweige Basilikum
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 ½-1 Eiswürfel

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Petersilie und Basilikum fein schneiden. Das kalte Putenfleisch fein würfeln, salzen und mit Petersilie und Basilikum in einen Multizerkleinerer geben.

Fleisch kuttern und dabei die Sahne und Eiswürfel nach und nach zugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Farce durch ein Sieb streichen.



**PROFI
TIPP**

Geben Sie ein Probepäckchen der Farce in kochendes Wasser, um zu sehen, ob diese hält und ausreichend gewürzt ist.

Für die Tramezzini:

2 Scheiben Tramezzinibrot
 4 Lammfilets
 Neutrales Öl, zum Braten + Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammfilets putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz von allen Seiten in heißem Öl anbraten. Kühl stellen.

Tramezzinibrot mithilfe eines Nudelholzes zwischen einer Klarsichtfolie dünn ausrollen. Das ausgerollte Brot in der Größe so zuschneiden, das es sich einmal um ein Lammfilet wickeln lässt.

Die vier ausgerollten Brotstücke mit der Farce bestreichen, das Lammfilet auflegen und einrollen. Die fertigen Rollen anschließend zur Formgebung in Alufolie (alternativ Frischhaltefolie) einrollen und wie ein Bonbon eindrehen. 10 Minuten ruhen lassen. Die Lammrollen wieder auspacken und 2 Minuten bei 180 Grad frittieren oder in reichlich Fett in einer Pfanne braten, bis sie von allen Seiten schön knusprig und goldgelb sind. Im Ofen bei 160 Grad 4 Minuten fertig garen. Zum Servieren in der Mitte diagonal halbieren.

Für die dicken Bohnen:

150 g dicke Bohnen
 ½ rote Paprikaschote
 ½ gelbe Paprikaschote
 1 Schalotte
 20 g Butter
 100 ml Sahne
 Einige Zweige Thymian
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Dicke Bohnen blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Haut abpellen. Sollten TK-Bohnen verwendet werden, diese einfach mit etwas warmem Wasser übergießen und dann pellen.

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Paprika schälen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Schalotten- und Paprikawürfel in Butter anschwitzen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Sahne und die Dicken Bohnen dazugeben und etwas einkochen lassen.

Thymianblättchen abupfen und fein hacken. Zum Gemüse geben und alles mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelwürfel: Kartoffel in Würfel schneiden, in Mehl wenden, dann in ein Sieb geben und durch schütteln das überschüssige Mehl entfernen. Die Würfel in 160 Grad heißem Öl knusprig ausbacken. Auf ein Sieb schütten und salzen.
1 Kartoffel
2 EL Mehl
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Jens: *Jens würzte das Lammfilet mit Piment d'Espelette.
Piment d'Espelette*

Zusatzzutaten von Uwe: *Uwe arbeitete etwas Schwarzkümmel in die Farce ein. Außerdem schmeckte er die Bohnen mit Zitronenabrieb ab.
Schwarzkümmel
Zitrone*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. April 2023** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Lammrücken mit Lammjus, dicken Bohnen, Tomaten-Concassée, Oliventapenade und Brotchip

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammrücken:

1 Lammrücken
 1 Knoblauchzehe
 4 Zweige Thymian
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Lammrücken halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Thymianzweige auf das Fleisch geben. Knoblauch abziehen, halbieren und mit in die Pfanne geben. Dann das Fleisch zusammen mit Thymian und Knoblauch in den vorgeheizten Ofen auf das Gitter geben und bis zu einer Kerntemperatur von 58-59 Grad fertig garen. Die Pfanne für die Jus aufgestellt lassen.

Fleisch vor dem Aufschneiden ruhen lassen.



**PROFI
TIPP**

Legen Sie das Fleisch im Backofen nicht auf ein Backblech, sondern auf das Gitter. Die heiße Luft im Ofen kann so besser zirkulieren und das Fleisch gleichmäßiger garen, zudem kann der Bratensaft direkt abtropfen. Auf dem Blech würde sich die Hitze hingegen stauen.

Für die Lammjus:

½ Schalotte
 1 Knoblauch
 100-200 ml Lammfond
 Rotwein, zum Ablöschen + Andicken
 Speisestärke, zum Abbinden
 1 Prise Zucker

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch angebraten wurde und darin anschwitzen. Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Lammfond angießen und erneut reduzieren lassen. Stärke mit kaltem Rotwein verrühren und in die Jus einrühren. Einmal aufkochen lassen. Sollte die Sauce zu dick werden, etwas Fond nachgießen. Jus durch ein Sieb passieren.

Für die Bohnen:

150 g dicke Bohnen
 1 Karotte
 ½ Schalotte
 1 EL Butter
 100 ml Gemüsefond
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dicke Bohnen blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Haut abpellen. Sollten TK-Bohnen verwendet werden, diese einfach mit etwas warmem Wasser übergießen und dann pellen.

Karotte schälen, ggf. mit einem Zestenreißer tournieren und in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Öl in einer Sautesse erhitzen und Schalotte darin anschwitzen. Karotten hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Butter hinzugeben, dann Fond angießen. Gemüse bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Für das Tomaten-Concassée:** Tomate vierteln und vom Kerngehäuse und der Schale befreien.
1 Fleischtomate Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden, dann hacken. Mit Salz und
Salz, aus der Mühle Pfeffer würzen.
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Oliventapenade:** Oliven sehr fein hacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2 EL Kalamata Oliven
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Brotchip:** Brot mit einer Aufschnittmaschine sehr dünn aufschneiden. Öl in einer
 $\frac{1}{2}$ Ciabatta Pfanne erhitzen und die Broteisbeiben darin goldgelb und knusprig braten.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.