

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Mai 2024 ▪  
**Finalgericht von Mario Kotaska**



**Gegrillte Lammkoteletts mit gratiniertem Spargel und Kartoffelstampf mit Pancetta**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Lammkoteletts:**

8 Lammstielkoteletts, ca. 350 g  
 2 Knoblauchzehen  
 1 EL Senf  
 2 Zweige Rosmarin  
 4 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und reiben. Rosmarin hacken. Aus Knoblauch, Rosmarin, Senf und Olivenöl eine Marinade herstellen und die gewürzten Lammkoteletts damit einreiben.

Bis zum Grillen abgedeckt temperieren lassen. Zum Schluss heiß und kurz beidseitig in einer Grillpfanne grillen. Die Lammkoteletts sollten eine Kerntemperatur von 54 °C Grad erreichen.

**Für den Spargel:**

10 Stangen grüner Spargel  
 30 g getrocknete Tomaten  
 20 g schwarze, entsteinte Oliven  
 10 g kleine Kapern  
 1 Zitrone, Abrieb  
 20 g Gorgonzola  
 20 g Pinienkerne  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle

Spargel nur im unteren, holzigen Drittel schälen und die angetrockneten Enden abschneiden. Spargelstangen mit Salz und ganz wenig Zucker aktivieren.

Tomaten, Oliven und Kapern hacken. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Tomaten, Oliven, Kapern, Zitronenabrieb und Pinienkerne vermengen.

Spargelstangen flach in eine feuerfeste Auflaufform geben und mit Zitronensaft beträufeln. Tomaten-Oliven-Masse auf den Spargel geben und dekorativ mit kleinen Gorgonzolastückchen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten goldgelb überbacken.

**Für den Pancetta-Kartoffelstampf:**

150 g mehligkochende Kartoffeln  
 50 g Pancetta  
 1 Lorbeerblatt  
 2 Zweige Thymian  
 50 ml kaltgepresstes Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, kalt in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt weichkochen. Abschütten und gut ausdampfen lassen.

Pancetta fein schneiden und knusprig auslassen. Auf ein Sieb geben und das Fett in einer Schüssel auffangen.

Kartoffeln mit Thymianblättchen, Olivenöl und einem Teil des ausgelassenen Fettes zu einem Stampf verarbeiten. Zum Schluss die Pancettastreifen unterziehen.

**Zusatzzutaten von Dirk:**

*Muskat, Butter, glatte Petersilie*

*Muskat nutzte Dirk zum Verfeinern des Kartoffelstampfes, ebenso die Butter. Die Petersilie nutzte er für die Garnitur.*

**Zusatzzutaten von Florian:**

*Muskat, Butter, Cognac*

*Florian verfeinerte mit der Butter den Kartoffelstampf und nutzte die Butter zum Braten der Lammkoteletts. Mit dem Cognac flambierte er das Fleisch.*

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.