

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Mai 2021 ▪
Tagesmotto „Kräuterküche“ mit Alexander Kumptner



Sandi Elayan

**Lammkarree mit Kräuterkruste, geschmorter Aubergine
im Tomatensugo und Tabouleh**

Zutaten für zwei Personen

Für das Tabouleh:

- 50 g Bulgur
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 150 g Kirschtomaten
(verschiedene Farben)
- ½ rote Zwiebel
- 2 Zitronen
- 1 TL Lavendelhonig
- 125 ml Gemüsefond
- 100 ml Olivenöl
- 1 Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Minze
- ½ Bund Koriander
- Salz, aus der Mühle

Einen Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze und einen weiteren Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Petersilie, Minze und den Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Frühlingszwiebeln putzen, vom Strunk befreien und auch hacken. Tomaten waschen, trockentupfen, hacken und mit den Kräutern und Frühlingszwiebeln mischen.

Bulgur waschen und mit Fond in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen. Zugedeckt für 10 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen und zum Schluss mit den Kräutern vermischen.

Für die Marinade Zwiebel abziehen und hacken. Zitronen halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronen waschen, trockentupfen und etwas Schale abreiben. Aus der gehackten Zwiebel, Lavendelhonig, Zitronensaft- und abrieb und Olivenöl ein Dressing herstellen und zum Salat geben. Mit Salz abschmecken

Für das Lamm:

- 1 mittelgroßes ganzes Lammkarree
(ca. 500-600 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Butter
- 4 EL Senf
- 1 Zweig Thymian
- Salz, aus der Mühle

Lammkarree mit reichlich Salz würzen und rundum mit Senf bepinseln. Knoblauch abziehen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Lamm mit Knoblauch und Thymian in Butter scharf anbraten und bei 160 Grad für ca. 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Kruste:

- 85 g weiches Weißbrot
(oder Toastbrot)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten
- 130 g Butter
- 80 g Parmesan
- 60 g gemischte Kräuter
(vor allem Schnittlauch,
Petersilie, Estragon, Minze)
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Schalotten abziehen und fein würfeln. 30 g Butter in einem Topf erwärmen und die Würfel darin glasig dünsten. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und mit dem Weißbrot ohne Rinde in einem Mixer fein mixen. Restliche Butter mit dem Rührbesen eines Handrührgeräts schaumig schlagen. Parmesan reiben. Kräuterbrösel, Zwiebel- und Knoblauchwürfel und Parmesan zur Butter geben. Alles miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf das gegarte Lammkarree geben und bei 220 Grad auf mittlerer Schiene im Ofen gratinieren.

Für die Aubergine im Sugo:	Aubergine waschen, trockentupfen, von Enden befreien und schälen.
1 Aubergine	Schale aufbewahren. Aubergine achteln und mit Salz und Zucker würzen.
1,5 Schalotten	Scharf in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.
½ Knoblauchzehe	Für den Sugo Schalotten abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit etwas Butter leicht anschwitzen. Passierte Tomaten hinzugeben und mit Ras el Hanout, einer Prise Zucker und Salz würzen. Thymianblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls zum Tomatensud geben. Sud zu den Auberginen geben und köcheln lassen. Ggfs. Gemüsefond hinzugeben, falls erforderlich. Alles mit Kreuzkümmel und Zimt würzen.
100 g passierte Tomaten	
Etwas Gemüsefond	
1 Zweig Thymian	
1 Msp. Kreuzkümmel (gemahlen)	
1 Msp. Zimt (gemahlen)	
½ TL Ras el Hanout	
1 Prise Zucker	
1 EL Butter, zum Braten	Auberginenschale in sehr feine Streifen schneiden und in heißem Öl frittieren. Aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Olivenöl, zum Anbraten	
Neutrales Öl, zum Frittieren	
Salz, aus der Mühle	
Für die Garnitur:	Aubergine auf einem Teller anrichten. Aufgeschnittenes Lammkarree hinzugeben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und das Gericht damit bestreuen.
½ Bund glatte Petersilie	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.