

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



Tramezzini vom Eiffellamm 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 "Haushaltsmischer").

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*
Rosmarin *kommen in den Salat und Rosmarin gibt Thorsten mit in die Pfanne, um*
Balsamico *das Fleisch anzubraten und Geschmack zu bekommen.*
Schwarze Oliven