

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. März 2021** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Schnelles Lamm-Ossobuco mit Ratatouille und Gremolata

Zutaten für zwei Personen

Für das Ossobuco:

- 2 Scheiben aus der Lammkeule
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Lamm waschen, trockentupfen und mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch so lange wie möglich marinieren. Das Fleisch salzen und in einer Pfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und ggf. im Backofen warmhalten. Kurz vor dem Servieren am Herdrand ruhen lassen.

Für das Ratatouille:

- 1 kleine Zucchini
- 1 kleine Aubergine
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Peperoncini
- 200 g Kirschtomaten
- 100 ml Tomatensugo
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- 4 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini, Aubergine, Paprika, Peperoncini und Kirschtomaten waschen und trockentupfen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Peperoncini fein hacken. Aubergine längs vierteln und die Kerne herausschneiden. Danach in Segmente schneiden, in eine Schüssel geben und salzen. Ca. 10 Minuten Wasser ziehen lassen.

Paprikaschoten vierteln, von Scheidewänden und Kernen befreien und in grobe Stücke schneiden. Zucchini längs halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und in Segmente schneiden. Kirschtomaten quer halbieren. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen. Zwiebel in dünne Spalten und Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Alle Gemüse in eine große Schüssel geben und mit Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen. Das Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen garen.

Zwischendurch wenden. Ratatouille aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne mit dem Tomatensugo, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, Peperoncini und Olivenöl abschmecken.

Für die Gremolata:

- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Anchovifilets
- 1 EL Kapern in Salz
- 2 Zitronen
- 2 EL Butter
- 150 ml Lammjus
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammjus in einen Topf geben und erhitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Knoblauch abziehen. Knoblauch, Anchovifilets und Kapern fein hacken. Zitronen unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Petersilie, Knoblauch, Anchovifilets, Kapern, Zitronenabrieb und Butter vermengen und in die heiße Jus rühren. Gremolata mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.
1 Zitrone Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und dies fein
4 Zweige glatte Petersilie schneiden. Zitronenabrieb und Petersilie vermischen. Als Garnitur
verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Wibke: *Wibke bereitete ihr Ratatouille zusätzlich mit Lorbeer und Kapernäpfeln
zu und schmeckte es mit Rotwein ab.*
Kapernäpfel
Lorbeer
Rotwein

Zusatzzutaten von Elisa: *Elisa ergänzte ihr Ratatouille um grüne Oliven und Basilikum, außerdem
schmeckte sie es mit edelsüßem Paprikapulver ab.*
Grüne Oliven
Basilikum
Edelsüßes Paprikapulver

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. März 2021** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Fritto misto mit Aioli

Zutaten für zwei Personen

Für die Fritto misto:
 100 g Mittelmeerfischfilets (z.B.
 Wolfsbarsch, Rotbarsch)
 100 g küchenfertige Calamaretti
 2 küchenfertige Garnelen
 4 Sardinenfilets
 Ca. 150 g Tempurateigmischung
 Erdnussöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Die Fischfilets abwaschen, trockentupfen und würfeln. Calamaretti putzen und in Ringe schneiden. Garnelen klein schneiden. Tempurateig nach Packungsanweisung mit eiskaltem Wasser anrühren.
 Erdnussöl in einem Topf oder in einer Fritteuse auf 180 Grad erhitzen. Fischfilets, Calamaretti, Garnelen und Sardinenfilets nach und nach durch den Tempurateig ziehen. Als ersten Sardinenfilets, dann Fischfilets, Garnelen und schließlich Calamaretti im heißen Öl knusprig ausbacken. Salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Überprüfen Sie vor dem Frittieren immer die Temperatur des Öls, am besten mithilfe eines Thermometers. Das Fett sollte eine Mindesttemperatur von 180 Grad erreicht haben. Ist es nicht heiß genug, saugt sich der Teig mit Fett voll und kann nicht knusprig ausgebacken werden.

Für die Aioli:
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 1 Ei
 1 TL Senf
 150 ml neutrales Pflanzenöl
 30 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Das Ei, Senf, Knoblauch, Salz, etwas Zitronensaft und –abrieb in einen schmalen Mixbecher geben und nach und nach die beiden Öle einmischen. Aioli nochmals mit Salz, Zitronensaft und –abrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.