

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. März 2019** ▪  
**Mottogericht von Meta Hildebrand**



**Duett von Lamm im Vanille-Kräutermantel und Rinderfilet-Medaillon im Himbeerstaub mit Erbsenpüree- Pfeffer-Risotto und Karamell-Bierjus**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rind:** Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

4 Medaillons vom Rinderfilet à 100 g Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Rinderfilet auf beiden Seiten kurz anbraten, danach aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

20 g gefriergetrocknete Himbeeren Die getrockneten Himbeeren zerstoßen und mit dem Salz mischen. Darin das Filet auf allen Seiten panieren. Im Ofen ca. 5-7 Minuten backen (je nach Dicke des Medaillons und der gewünschten Garstufe).

1 EL Olivenöl  
1 TL Salz

**Für das Lamm:**

Olivenöl erhitzen, Lammkoteletts auf beiden Seiten kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

1 Lammkarree à 400 g  
3 EL getrocknete Kräuter der Provence

Die getrockneten Kräuter mit Salz und Vanillezucker verrühren.

1 Vanilleschote  
2 EL Olivenöl  
1 Packung Vanillezucker  
1 TL Salz

Vanilleschote der Länge nach halbieren, Mark herauskratzen und durch Reiben zwischen den Händen in die Marinade einarbeiten. Lamm auf allen Seiten damit panieren. Im Ofen ca. 5 Minuten Backen (je nach der gewünschten Garstufe).

**Für das Risotto:**

Zwiebel abziehen, kleinhacken und in dem Olivenöl andünsten. Reis dazugeben und glasieren. Mit Weißwein ablöschen und dann nach und nach den Gemüsefond unterrühren bis der Reis al dente ist.

200 g Risottoreis  
200 g TK Erbsen  
1 kleine Zwiebel  
50 g Gruyère  
200 ml Weißwein  
400 ml Gemüsefond  
2 EL Sahne  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Käse reiben.

Erbsen und 100 ml Wasser mit einem Stabmixer pürieren, danach Gruyère und Sahne unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Jus:**

5 EL Zucker  
300 ml Bier (stark malzig)  
2 TL Bratenpaste  
2-3 EL Maisstärke

Zucker in einer Pfanne geben und leicht karamellisieren lassen. Sobald er goldfarben ist, mit dem Bier ablöschen und so lange kochen, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Bratenpaste mit einem Schneebesen unterrühren, zuletzt mit Maisstärke abbinden.

**Für die Garnitur:**

½ Bund gemischte Kräuter

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Mithilfe eines Glacéöffels eine Risottokugel auf der Mitte des Tellers anrichten. Darauf Rinderfilet und Lamm platzieren, die Sauce außen herum ziehen. Nach Belieben mit Kräutern dekorieren.