

▪ **Die Kitchenschlacht – Menü am 21. Dezember 2018** ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



**Paniertes Lammkotelett mit Champignon-Füllung,
Kartoffel-Lauch-Gratin und Tomaten-Gurken-Salat mit
Zitronen-Sesam-Dressing**

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammkoteletts:

2 Lammkoteletts á 90 g
2 Eier
100 g Mehl
100 g Semmelbrösel
50 g Mandelsplitter
200 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Lammkoteletts waschen, trockentupfen und in der Mitte aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden (Butterfly Schnitt). Fleisch zwischen zwei Klarsichtfolien auf ca. ½ cm klopfen.

Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Champignon-Masse füllen. Zuklappen und zunächst in Mehl, dann verquirltem Ei und abschließend Bröseln mit Mandelsplittern panieren und in heißem Fett so lange heraus backen, bis das Fleisch noch zartrosa ist (ca. 5 Minuten). Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und mit den restlichen Zutaten anrichten.

Für die Champignon-Füllung:

100 g wilde Champignons
1 Zwiebel
1 Zitrone
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Petersilie
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein schneiden. In 1 EL Butter anschwitzen, bis sie glasig sind. Pilze putzen, ebenfalls fein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln fein hacken und zu Pilzen geben. Temperatur erhöhen und Pilze kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer stark abschmecken. Pilze aus Pfanne nehmen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken. Zitrone heiß abwaschen und ca. die Hälfte der Schale abreiben. Petersilie und Zitronenabrieb unter Pilzmasse heben und bis zum Füllen kalt stellen.

Für das Kartoffel-Lauch-Gratin:

300 g festkochende Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
100 g Lauch
250 ml Sahne
100 g Parmesan
Butter, für die Form
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad vorheizen, mit Butter kleine Auflaufformen (Portionsformen) ausbuttern. Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen, trocknen und ebenfalls in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Sahne in einem Topf mit den angedrückten Knoblauchzehe aufkochen und mit Salz und Muskatnuss stark abschmecken (sollte leicht überwürzt sein). Dann Lauch und Kartoffelscheiben Lage für Lage in die Formen schichten. Dazwischen frisch geriebenen Parmesan geben. Wenn Form zu ¾ voll ist, mit d Sahnemischung nicht ganz bedecken. Abschließend mit reichlich Parmesan bestreuen. Für ca. 15 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Für den Tomaten-Gurken-Salat:

2 Tomaten
1 Zitrone, zum Auspressen
½ Salatgurke
1 Bund Petersilie
1 EL gerösteter weißer Sesam
2 TL flüssiger Honig
4 EL Olivenöl

Tomaten in heißem Wasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und häuten. Tomatenfilets in feine Würfel schneiden. Gurke schälen, entkernen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter vom Stiel zupfen.

Aus Zitronensaft, etwas Honig, Olivenöl und geröstetem Sesam ein Dressing anrühren. Kurz vor Anrichten Petersilie mit Dressing und gewürfeltem Gemüse vermischen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Heike:
Thymian, Koriander, Sojasauce

Mit dem Thymian hat Heike die Panade des Fleisches verfeinert. Mit Koriander und Sojasauce hat sie den Tomaten-Gurken-Salat abgeschmeckt.

Zusatzzutaten von Yassin:
Thymian, Ras al Hanout, Piment d'espelette

Mit Thymian hat Yassin das Fleisch verfeinert. Die Gewürze hat er in die Champignons-Füllung und das Gratin gegeben.



Zusatzgericht von Alexander Kumptner

Spaghetti aglio e olio

Zutaten für zwei Personen

Für die Spaghetti aglio e olio:

250 g Spaghetti
4 Knoblauchzehen
2 getrocknete Chilischoten
100 ml Olivenöl
100 g Parmesan
3 Macadamianüsse
2 Zweige Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen. Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Chilischoten ebenfalls fein hacken. Olivenöl in Pfanne sanft erhitzen und Knoblauch und Chili langsam und ohne Farbe andünsten. Mit etwas Nudelwasser ablöschen. Spaghetti zum Knoblauchöl in die Pfanne geben und durchschwenken. Parmesan über Pasta reiben und schmelzen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und Macadamianüsse über das Gericht reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter auf Gericht drapieren.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.