

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. September 2023** ▪  
**Finalgericht von Alexander Kumptner**



**Rosa gebratene Lammkoteletts mit Thymian-Kartoffelkuchen, pikantem Ratatouille-Gemüse und Schalotten-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Lammkarrees à 150 g mit Stielknochen  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Zweig Rosmarin  
 2 EL Butter  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Lammkarree in gleich große Stücke bzw. Lammkoteletts mit jeweils einem Knochen schneiden. Fleisch von beiden Seiten salzen. Eine Grillpfanne stark erhitzen, etwas Olivenöl dazugeben und die Koteletts beidseitig kurz scharf anbraten, sodass sie von beiden Seiten schöne Röstaromen haben. Pfanne auf die Seite ziehen und den angedrückten Knoblauch, Rosmarin und die Butter dazugeben. Das Fleisch mit der zerlassenen Butter kurz übergießen. Dann aus der Pfanne nehmen, ruhen lassen und mit den restlichen Zutaten anrichten. Wichtig: Das Lammkotelett sollte in der Mitte zart rosa sein.

**Für den Thymian-Kartoffelkuchen:**

250 g mehligte Kartoffeln  
 1 Zitrone, davon Abrieb  
 1 Ei  
 30 g Eigelb  
 3 Zweige abgerebelter Thymian  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser weich kochen. Anschließend im heißen Zustand schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit dem Ei, Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat, gerebelten Thymian und etwas Zitronenabrieb schnell abrühren und diese Masse etwas rasten lassen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und einen mittelgroßen Ausstecher mit Öl einreiben. Darin 1-2 Esslöffel von der Kartoffelmasse langsam anbraten. Dann wenden und Pfanne mit Kartoffelkuchen in den vorgeheizten Ofen geben. Im Backofen ziehen lassen bzw. bis zum Servieren warmhalten.

Tipp: Die Kartoffelmasse etwas überwürzen, da die Kartoffel viel Geschmack schluckt.

**Für das Ratatouille:**

1 rote Paprikaschote  
 1 gelbe Paprikaschote  
 ½ Zucchini  
 1 weiße Zwiebel  
 2-3 Knoblauchzehen  
 ½ Chilischote  
 1 Orange  
 1 EL Tomatenmark  
 Kalbs- oder Rinderfond, zum Angießen  
 1 Zweig Petersilie  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen. Paprikaschoten waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Zucchini waschen. Zwiebel, Paprika sowie Zucchini in 0,5 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und zusammen mit der Chilischote fein hacken.

In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer Stärke erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili darin glasig braten. Anschließend Paprika hinzugeben, die Hitze etwas erhöhen und für ein paar Sekunden rösten. Zum Schluss die Zucchini dazugeben und ebenfalls kurz mitbraten. Tipp: Das Gemüse in einer nicht zu kleinen Pfanne braten, damit das ganze Gemüse flach aufliegt und gut anbraten kann.

Gemüse mit Tomatenmark tomatisieren und nochmals kurz rösten. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mit einem Schuss Fond die Konsistenz bestimmen.

Orange schälen und mit einem Messer filetieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Vor dem Anrichten Orange zusammen mit der Petersilie rasch unter das Ratatouille-Gemüse mischen. Zum

Schluss eventuell etwas Orangensaft aus den Orangerückständen zum Gemüse pressen.

**Für die Schalotten-Sauce:** Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Mit etwas Zucker und Butter in einer Pfanne anschwitzen und kurz rösten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit dem Fond aufgießen und zusammen mit Thymian und Lorbeer einköcheln. Zum Schluss mit kalter Butter montieren und auf Konsistenz bringen.

200 g Schalotten  
50 g Butter + kalte Butter zum Montieren  
150 ml Rotwein  
130 ml Portwein  
100 ml Kalbsfond  
2 Zweige Thymian  
1 Lorbeerblatt  
1 Prise Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Tanja:** *Tanja schmeckte ihr Rataouille-Gemüse mit Basilikum ab und würzte das Fleisch vor dem Servieren mit Salzflöcken.*

*Salzflöcken, Basilikum*

**Zusatzzutaten von Oliver:** *Oliver hackte die Anchovis klein und gab sie zum Rataouille-Gemüse, mit den Safranfäden verfeinerte er seinen Kartoffelkuchen und mit den Salzflöcken würzte er das Fleisch vor dem Servieren.*

*Anchovis, Safranfäden, Salzflöcken*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. September 2023** ▪  
**Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



### **Rindertatar mit Paprikagemüse**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rindertatar:**

150 g Rinderfilet  
 ½ Tomate  
 ½ Zwiebel  
 5 Gewürzgurken + Gurkenwasser  
 1 TL Kapern  
 1 Ei  
 1 EL Ketchup  
 1 EL süßer Senf  
 1 Zweig glatte Petersilie  
 1-2 TL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und kurz blanchieren. Im Anschluss abtropfen lassen. Gewürzgurken fein würfeln. Kapern hacken. Ei trennen und Eigelb auffangen. Rinderfilet fein hacken und mit Zwiebel, Gewürzgurken, 1-2 EL Gurkenwasser, Kapern, Eigelb, Ketchup, Senf und Olivenöl vermengen. Tomatenwasser auspressen und zum Tatar geben. Petersilie fein hacken und unter das Tatar rühren. Tatar mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Paprikagemüse:**

1 rote Paprikaschote  
 1 gelbe Paprikaschote  
 ½ Tomate  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Orange, davon Saft  
 1 EL Tomatenmark  
 1 Prise Piment d'Espelette  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Öl glasig anschwitzen. Rote und gelbe Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Zur Zwiebel in den Topf geben, Hitze erhöhen, salzen und Paprika krätig anrösten. Tomatenmark hinzugeben und mitrösten. Mit Piment d'Espelette und Salz würzen. Tomatenwasser auspressen und dazugeben. Alles etwas einköcheln lassen. Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft unter das Paprikagemüse rühren.

**Für das Brot:**

1 Baguette  
 2 Knoblauchzehen  
 Olivenöl, zum Braten

Baguette halbieren, dann längs aufschneiden. Brothälften mit Knoblauch in etwas Öl goldbraun anrösten.

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Petersilie  
 1 Zweig Basilikum  
 Olivenöl, zum Beträufeln  
 Salz, aus der Mühle

Blätter von Petersilie und Basilikum abzupfen. Mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Als Garnitur auf das Tatar geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.