

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. März 2024** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Pikantes Lammragout im Artischockenboden mit cremiger Polenta

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammragout:

300 g Lammhackfleisch
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Chilischote
 200 g Tomatenpolpa
 1 TL Sambal Oelek
 3 Zweige Thymian
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 185 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem Topf Öl erhitzen und beides darin anschwitzen. Lammhackfleisch mit in die Pfanne geben und anbraten. Thymianblättchen abzupfen, Chili längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Beides mit in die Pfanne geben und alles mit Sambal Oelek würzen. Dann Tomatenpolpa einrühren und etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf kleiner Flamme warmhalten.

Für die Polenta:

100 g Instant-Polenta
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 60 g Parmesan
 200 ml Geflügelfond
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln, Knoblauch abziehen und mit der Messerseite andrücken. Parmesan reiben. Schalottenwürfel in einer heißen Pfanne mit einem Schuss Olivenöl glasig anschwitzen. Angedrückte Knoblauchzehe, Polenta und die Hälfte des Fonds dazugeben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, dann die Hitze reduzieren und bei Bedarf, je nach Konsistenz, weiteren Fond dazugeben. Knoblauchzehe herausnehmen und Polenta mit geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Artischockenböden:

2 Artischockenböden, aus der Dose
 oder tiefgekühlt
 ½ Orange, Abrieb
 ½ Zitrone, Abrieb
 2 EL Ricotta
 Olivenöl, zum Beträufeln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone und Orange heiß abwaschen und jeweils die Schale abreiben, sodass ½ TL pro Frucht dabei herauskommt. Artischockenböden mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten im vorgeheizten Ofen erhitzen. Ricotta mit 1 EL Olivenöl glattrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronen- und Orangenabrieb würzen.

Für den Spargel:

4 Stangen grüner Spargel
 Salz, aus der Mühle

Spargelenden abbrechen und Stangen in siedendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Alternativ mit einem Schluck Wasser in einer Pfanne braten. Vor dem Servieren in etwa 3-5 cm große Stücke schneiden.

Für die Garnitur: Pistazien in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Anschließend grob hacken.
6 halbtrocknete Kirschtomaten in Öl Minze abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen. Kirschtomaten
2 EL Pistazien aus dem Öl nehmen und in kleinere Stücke schneiden.
1 Zweig Minze

Die Artischockenböden mit dem heißen Lammragout füllen. Auf jeden Teller einen Spiegel der Polenta geben. Die Artischockenböden auf die Polenta geben. Füllung mit den Minzspitzen und dem gewürzten Ricotta fertig stellen, dann die eingelegten Kirschtomaten und den Spargel dazwischen stecken. Mit den Pistazien garnieren.

Zusatzzutaten von Jens: *Jens nutzte den Zucker, um damit die Tomaten im Ragout zu würzen.
Zucker Auch die Petersilie gab er klein gehackt in das Ragout. Den
Petersilie Kreuzkümmel mörserte er zusammen mit Salz und würzt damit das
Kreuzkümmelsamen Lammfleisch.*

Zusatzzutaten von Marcel: *Marcel löschte das Ragout mit dem Rotwein ab. Die Zimtstange und das
Zimtstange Lorbeerblatt gab er ebenfalls zum Ragout.
Rotwein
Lorbeerblatt*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. März 2024** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Strozzapreti mit Lammragout und Artischocken

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammragout:

4 Lammfilets
 400 g geschälte Flaschentomaten, aus
 der Dose
 4 vorgegarte Artischockenböden, aus
 der Dose oder tiefgekühlt
 100 g TK-Favebohnen
 10 Taggiasca-Oliven, ohne Stein in Öl
 2 Frühlingszwiebel
 2 Knoblauchzehen
 2 kleine rote Chilischoten
 2 Zweige Rosmarin
 Kaltgepresstes Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Lamm von beiden Seiten leicht salzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. In einer Pfanne ohne Öl von beiden Seiten bei mittlerer Temperatur kurz anbraten. Eine angedrückte Knoblauchzehe und Rosmarin mit in die Pfanne geben und Fleisch noch etwas bräunen lassen. Dann aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Pfanne mit Rosmarin und Knoblauch aufgestellt lassen und weiter für das Ragout nutzen. Zweite Knoblauchzehe abziehen, fein hacken, mit in die Pfanne geben und andünsten. Artischockenböden in Scheiben schneiden, mit in die Pfanne geben und Farbe annehmen lassen. Flaschentomaten durch eine „Flotte Lotte“ drehen und passieren. Artischocken mit Tomaten ablöschen, kurz einrühren und dann die Strozzapreti direkt aus dem Topf mit in die Sauce geben.

Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Favebohnen aus der Haut drücken. Beides zu den Nudeln geben. Oliven halbieren und mit etwas Öl zusammen in die Pasta geben. Chilischoten in feine Ringe schneiden und kurz vor dem Servieren unterrühren. Nochmals mit Salz abschmecken.

Für die Strozzapreti:

250 g Strozzapreti
 2 Prisen Meersalz

Pasta in kräftig gesalzenem Wasser al dente kochen. So, dass sie im Ragout noch ziehen können und nicht zu weich werden.

Für die Garnitur:

20 g Parmesan
 1 Zweig Minze

Parmesan über die angerichtete Pasta reiben. Mit Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.