

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juni 2020** ▪
Hauptgang und Dessert mit Mario Kotaska



Thomas Neumann

Lammlachs mit Rahmwirsing und Polenta-Plätzchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammlachse, à 150 g
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Lammlachse waschen, trockentupfen und langsam von beiden Seiten in Butterschmalz anbraten. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und dazugeben. Thymian und Rosmarin abrausen, trockenwedeln und als Zweig auch zum Fleisch geben. Salzen und pfeffern.



Altes und insbesondere heißes Fett sollte im Restmüll entsorgt werden. Schüttet man es in den Abfluss, setzt es sich dort fest.

Für den Rahmwirsing:

¼ Kopf Wirsing
 200 ml Sahne
 1 Muskatnuss
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing putzen, in dünne Spalten schneiden und langsam in eine Pfanne mit Butterschmalz andünsten. Wirsing mit Sahne ablöschen. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und zum Wirsing geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Polenta-Plätzchen:

100 g Maispolenta
 1 Zitrone
 1 Orange
 100 g Butter
 200 ml Geflügelfond

Maispolenta in Geflügelfond aufkochen. Zitrone und Orange waschen, trockentupfen, die Schale abreiben und zum Fond geben. Polenta auf ein Bleck gießen und abkühlen und stocken lassen. Polenta nach dem Abkühlen in Rauten schneiden und diese kurz in Butter anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.