

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. März 2021 ▪
Finalgericht von Johann Lafer



**Rosa gegarter Lammrücken im knusprigen
Kartoffelmantel mit Balsamico-Zwiebeln und gebratenem
Zitronen-Spargel**

Zutaten für zwei Personen

Für die Zwiebeln:

10 kleine rote Zwiebeln
50 g kalte Butter
125 ml Aceto balsamico
400 ml kräftiger Lammfond
1 EL Olivenöl
2-3 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 Lorbeerblätter
50 g Zucker

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebeln abziehen, halbieren und in einem breiten Topf in heißem Olivenöl anbraten. Dabei mit Zucker bestreuen, um sie zu karamellisieren. Mit Aceto balsamico ablöschen. Lorbeerblätter abzupfen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lammfond, Lorbeerblätter, Thymian und Rosmarin zu den Zwiebeln geben und alles bei mittlerer Hitze ca. 35 Minuten ohne Deckel langsam weich schmoren. Vor dem Servieren die Kräuter aus den weich geschmorten Zwiebeln entfernen. Sauce nochmals kräftig abschmecken. Butter nach und nach unterschwenken.

Für das Lamm im Kartoffelmantel:

1 dickes Stück Lammkarree (à 400 g)
500 g große festkochende Kartoffeln
75 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und mit einem speziellen Gemüseschneider in spaghetti-lange Streifen schneiden. Lammkarree rundum mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit der Hälfte der Kartoffel-Spaghetti sorgfältig umwickeln. In einer großen Pfanne im heißen Butterschmalz in etwa 6-8 Minuten von allen Seiten goldbraun braten, dann auf ein Gitter umsetzen und im Ofen (Mitte) in 14 Minuten rosa fertig garen.

Für den Spargel:

12-16 Stangen grüner Spargel
(je nach Dicke)
1 Bio-Zitrone
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale mit einem Sparschäler dünn herunterschneiden und in feine Streifen schneiden. Die Zitrone halbieren und von einer Hälfte den Saft auspressen. Spargel waschen, die holzigen Enden wegschneiden und die Stangen in kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten vorgaren. Anschließend kalt abschrecken und trockentupfen. Spargel halbieren und mit der fein geschnittenen Zitronenschale in einer großen Pfanne im Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Die geschmorten Zwiebeln mit Sauce und gebratenen Spargel auf Tellern verteilen. Das Lamm in Stücke teilen und auf der Sauce anrichten. Das Gericht servieren.

Zusatzzutaten von Kolja: *Kolja verwendete keine Zusatzzutaten.*

Zusatzzutaten von Karl: *Karl verfeinerte den Zwiebelsud mit Rotwein und Orangenabrieb.
Orange, Rotwein*