

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. April 2024** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Lammrücken mit Estragon-Kerbel-Kruste, Leipziger Allerlei und gefüllten Morcheln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kruste:

1 Ei
 100 g weiche Butter
 10 g Parmesan
 100 g Pankomehl
 5 g Kerbel
 5 g Estragon
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ei trennen und Eigelb mit der weichen Butter schaumig schlagen. Kräuter fein schneiden. Parmesan reiben. Pankomehl, Kräuter und Parmesan zur Ei-Butter-Mischung geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse zwischen zwei Blättern Backpapier dünn ausrollen. Kühl stellen und später in der Größe des Fleisches zurecht schneiden.

Für das Lamm:

400 g Lammlachs
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Thymian
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammlachs mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Knoblauch abziehen, andrücken und mit dem Thymian auf das Fleisch geben. Im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Anschließend mit der Kräuterkruste belegen und nur noch bei Oberhitze oder Grillfunktion goldgelb gratinieren.

Für das Leipziger Allerlei:

2 Stangen weißer Spargel
 2 Stangen grüner Spargel
 4 kleine Möhren
 50 g frische Erbsen
 50 g Zuckerschoten
 2 Frühlingzwiebeln
 6 große frische Morcheln
 1 Limette, Saft
 100 g Butter
 4 EL Gemüsefond
 2 Zweige Blatt Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißer Spargel vollständig schälen, grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Möhren schälen, Erbsen pulen und herauslösen. Die einzelnen Gemüsesorten separat in kochendem Salzwasser garen und in Eiswasser abschrecken. Frühlingzwiebeln von der Wurzel befreien und klein schneiden. Morcheln putzen, Stiel entfernen und halbieren. Limette halbieren und auspressen. Butter in einem Topf schmelzen, etwas Limettensaft dazugeben und mit Gemüsefond auffüllen. Einmal aufkochen, dabei mit dem Schneebesen gut rühren, damit sich die Butter mit dem Fond zu einer Glacage verbindet. Das Gemüse und die Morcheln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Blatt Petersilie vollenden.

Für die Morcheln: Morcheln putzen und den Stiel etwas kürzen. Hähnchenbrust in feine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen. Das Fleisch mit dem Spinat und etwas Crushed Eis in einen Mixer geben. Kurz durchmixen und nach und nach die Sahne dazugeben. Farce nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Morcheln füllen. Gemüsefond in einem Topf erwärmen und Morcheln darin garen.

6 große frische Morcheln
50 g Hähnchenbrust
50 ml Sahne
10 g Spinat
400 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Etwas Crushed Eis

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Alexander: *Den Sherry nutzte Alexander für das Allerlei und den Rosmarin gab er mit zum Fleisch. Mit Piment d'Espelette würzte er das Gericht vor dem Servieren.*

Zusatzzutaten von Tim: *Die Vanilleschote nutzte Tim für das Allerlei. Die Kresse und Blüten dienten als Garnitur.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. April 2024** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Lammrücken mit Olivenjus, Ratatouille und Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm und die Jus:

400 g Lammlachs
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Butter
 1 TL Oliventapenade
 100 ml Rotwein
 200 ml Lammjus
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 Rapsöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lamm mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl scharf anbraten. Kräuter und eine zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen und mit Lammjus auffüllen. Alles etwas einkochen lassen. Oliventapenade dazugeben, mit Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ratatouille:

1 rote Paprikaschote
 1 gelbe Paprikaschote
 1 Knoblauchzehe
 100 ml Tomatensaft
 1 Zweig Thymian
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika schälen, halbieren und entkernen. In Rauten schneiden und in Öl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann Thymian und Knoblauch dazugeben. Mit dem Tomatensaft ablöschen und das Gemüse garziehen lassen.

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum
 100 g Parmesan
 50 g Pinienkerne
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.