

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Mai 2024 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Lisa Jacobs

Lammrücken mit Bohnen-Curry-Gemüse, Sellerie-Rosmarin-Püree und gerösteten Mandelblättchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 parierte Lammlachse à 150 g
1 Knolle frischer Knoblauch
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammlachse trockentupfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch halbieren. Kräuterzweige und Knoblauch dazu geben und obere Seite der Lammlachse beim Anbraten mit aromatisiertem Fett begießen, später salzen und pfeffern. Fleisch dann von jeder Seite scharf anbraten. Dann 10-12 Minuten mit einem Fleischthermometer in den vorgeheizten Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur 56 Grad garen. 5 Minuten ruhen lassen, dann nachwürzen. In Tranchen anrichten.

Für das Gemüse:

½ rote Paprikaschote
200 g platte Schneidebohnen
4 geschälte Tomaten, aus der Dose
2 Stangen Frühlingslauch
125 g Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
25 g Butter
100 ml Sahne
1 EL Crème fraîche
½ EL Ahornsirup
½ Bund Dill
1 EL mildes Currypulver
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und in Streifen schneiden. Schneidebohnen putzen und in Streifen schneiden.

Frühlingslauch putzen und in Ringe schneiden. Gemüsezwiebel und Knoblauch abziehen. Gemüsezwiebel in Streifen schneiden, Knoblauch würfeln.

Olivenöl und Butter in großem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebelstreifen glasig anschwitzen. Schneidebohnen anschwitzen, Currypulver dazugeben und salzen. 50 ml Wasser und Ahornsirup dazugeben. Flüssigkeit einkochen. Dann Paprika und Tomaten dazugeben und alles zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Immer mal umrühren.

Sahne angießen, Frühlingslauch dazu geben, kurz aufkochen, mit Salz abschmecken. Dill hacken. Zum Schluss Dill und Crème fraîche zum Gemüse geben und final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Sellerie-Rosmarin-Püree:

200 g Knollensellerie

1-2 Knoblauchzehen

½-1 EL Butter

150 ml Gemüsefond

1 Zweig Rosmarin

1 EL gerebelter Rosmarin

Muskatnuss, zum Reiben

Rapsöl, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knollensellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Öl erhitzen und Sellerie, Knoblauch und Rosmarinzweig anbraten, bis der Sellerie goldbraun wird. Dann Fond angießen. Einen Deckel auflegen und das Gemüse in ca. 15 Minuten weichkochen. Zum Schluss 2 Minuten ohne Deckel kochen, damit die Flüssigkeit verkocht.

Gerebelten Rosmarin noch feiner hacken. Rosmarinzweig entfernen und Sellerie mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit gerebeltem Rosmarin, Butter, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mandelblättchen:

10 Mandelblättchen

Mandelblättchen ohne Fett anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.