

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. April 2019 ▪
ChampionsWeek ▪ Finalgericht von Cornelia Poletto



**Koteletts vom Salzwiesenlamm mit Oliven-Lammjus
und Bohnen-Cannelloni**

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammkoteletts:

- 1 Kotelette vom Salzwiesenlamm
mit 4 Stielen à ca. 300 g
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Lammkotelett leicht salzen, von beiden Seiten ca. 5 Minuten in Butterschmalz anbraten, angedrückten Knoblauch und Rosmarin dazugeben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen.

Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie ca. 10 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch aus der Folie nehmen und nochmals salzen und pfeffern.

Für die Bohnencannelloni:

- 150 g Keniabohnen
- 50 g Zuckerschoten
- 50 g Schneidebohnen
- 50 g vorgegarte Cannellinibohnen
- 4 halbgetrocknete Tomatenfilets
- ½ Schalotte
- ½ Knoblauchzehe
- 2 Scheiben San-Daniele-Schinken
- 2 EL Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 EL Parmesan, zum Reiben
- ½ EL Bohnenkraut
- 2 EL Erdnussöl, zum Anbraten
- 2 EL Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kenia- und Schneidebohnen putzen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Abschöpfen und in Eiswasser abschrecken.

Den Parmesan reiben und mit den Semmelbröseln vermengen.

2/3 der Keniabohnen jeweils in Schinken einwickeln. Die Röllchen mehlieren, durch das verquirlte Ei ziehen und mit Parmesan-Bröseln panieren.

In einer Pfanne mit Erdnuss- und Olivenöl knusprig ausbacken, aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und schräg halbieren.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Die Tomaten in feine Streifen schneiden. Die übrigen Bohnen, Tomatenstreifen und Bohnenkraut dazugeben, aufkochen lassen und kräftig salzen und pfeffern.



Das verquirlte Ei für die Panierung am besten mit einem Stabmixer aufmixen, so entsteht eine homogene und lockere Ei-Masse.

Für die Jus: Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Schalotten und Knoblauchwürfel in heißem Olivenöl goldgelb anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, die Oliven und Bohnenkrautweige dazugeben. Alles köcheln lassen, bis der Wein vollständig verkocht ist.
1 EL Taggiasca-Oliven
250 ml Lamm Demi-Glace
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 ml trockener Weißwein
4 Zweige Bohnenkraut
2 EL alter Balsamico
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Bohnengemüse auf Tellern anrichten, die Lammkoteletts aufschneiden, daraufsetzen und servieren.

Zusatzzutaten von Alex: *Alex halbierte die Vanilleschote und gab diese zum Lamm. Anstatt mit Bohnenkraut schmeckte er mit gehackter Minze die Jus ab.
3 EL Pankobrösel, 1 Vanilleschote,
6 Zweige Minze* *Die Pankobrösel mischte Alex mit den Semmelbröseln für die Panierung.*

Zusatzzutaten von Doreen: *Mit Rauchsalz bestreute sie die Schnittflächen des Lamms. Den rosa Pfeffer verwendete Doreen nicht.
¼ TL rosa Pfeffer, ¼ TL Räuchersalz*



Cornelia Poletto mit Tanja Hagelücken

Risotto mit zweierlei Spargel, Riesengarnelen und Minze

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargelfond:
 500 g weißer Spargel
 100 g grüner Spargel
 ½ altbackenes Brötchen
 ¼ Zitrone
 50 ml trockener Weißwein
 ½ TL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Den weißen Spargel sorgfältig schälen und ggf. von den Enden befreien. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Die Schalen und Abschnitte vom weißen Spargel in einem Topf mit 1,2 l Wasser und Weißwein aufsetzen. Die geviertelte Zitrone und das altbackene Brötchen zugeben.

Aufkochen lassen, die Hitze reduzieren, so dass es nicht mehr kocht, und 20 Minuten bei niedriger Hitze langsam sieden lassen.

Mit Zucker und Salz abschmecken.

Den Sud durch ein feines Sieb passieren.



**PROFI
TIPP**

Um die Bitterstoffe aus den Schalen und Abschnitten im Sud zu reduzieren, gebe ich ein altbackenes Brötchen dazu. Dieses wirkt wie ein Schwamm und sorgt für einen harmonischeren Geschmack des Suds.

Für den Risotto:
 200 g Risottoreis
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone
 1 l Spargelfond
 50 ml Weißwein
 75 g Parmesan, zum Reiben
 100 g Butter
 ¼ Bund Minze
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den geschälten weißen Spargel bis auf die Spitzen in feine Würfel schneiden. Die geschälten Enden des grünen Spargels ebenfalls in Würfel schneiden. Die Spitzen beiseite legen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in einem Topf in 1 EL Butter glasig anschwitzen. Die Spargelwürfel und den Reis dazugeben, kurz mit anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen.

Nach und nach mit heißem Spargelfond aufgießen und den Reis in etwa 20 Minuten „al dente“ kochen.

In der Zwischenzeit die grünen und weißen Spargelspitzen separat in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter langsam „al dente“ garen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sobald der Reis gar ist 50 g Butter und Parmesan unter den Risotto ziehen und mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf etwas Zitronensaft/Abrieb abschmecken.

Die Minze abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein schneiden. Die Minze unter den fertigen Risotto ziehen.

Für die Garnelen:
 6 küchenfertige Riesengarnelen
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Riesengarnelen waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Risotto auf Tellern anrichten, die Spargelspitzen hübsch drum herum anrichten und die Garnelen darauf setzen. Nach Belieben mit Minzspitzen dekorieren.