

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. März 2020 ▪
Hauptgang mit Cornelia Poletto



Thomas Martin

Lammrücken mit Rotwein-Jus und glasiertem Fenchel

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

1 Lammrücken, à 400 g
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammrücken waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten und herausnehmen. Knoblauchzehen abziehen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Lamm auf ein Ofengitter setzen, mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit Knoblauch und Rosmarinzweigen im Backofen ca. 20 Minuten garen.

Für den Fenchel:

1 Fenchelknolle, mit Grün
1 EL Fenchelsaat
Salz, aus der Mühle

Fenchelknolle vom Grün trennen und das Grün für die weiße Sauce aufbewahren. Fenchel putzen, vom Strunk befreien und mit Fenchelsaat, Salz und mit Wasser bedeckt sanft weichkochen. Fenchelknolle herausnehmen, halbieren und warmstellen und Kochwasser für die Sauce aufbewahren.

Für die weiße Sauce:

1 Karotte
50 g Knollensellerie
1 Zitrone
50 g kalte Butterwürfel
100 ml weißer Portwein
100 ml Weißwein
Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotte und Sellerie schälen, von Enden befreien und kleinschneiden. 200 ml Kochwasser (von oben) einkochen, mit kalten Butterwürfel mixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Portwein, Weißwein und Zitronensaft- und abrieb hinzugeben. Ggfs. mit Stärke binden. Fenchelgrün (von oben) hacken und zusammen mit Karotte und Sellerie dazugeben und warmstellen.

Für die rote Sauce:

100 g Schalotten
100 g kalte Butterwürfel
200 ml Rotwein
100 ml roter Portwein
1 Spritzer Balsamico
4 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und klein hacken. Thymian abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schalotten mit Rotwein, Portwein und Thymian einkochen, passieren und mit kalten Butterwürfeln binden. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer würzen.

Fenchel im Teller anrichten und mit weißer Sauce übergießen. Das Lamm aufschneiden, daneben setzen, mit Rotweinsauce umgießen und servieren.



Karlheinz Hauser

Lammrücken mit Artischocken-Bohnen-Ragout

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammrücken:

600 g Lammrücken,
am Strang und pariert
Getrocknete Tomaten
100 ml Lammfond
50 ml Hojiblanca-Olivenöl
1 Zweig Thymian
3 EL Pankomehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Lammrücken waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Im vorgeheizten Ofen garen. Lammfond in der Pfanne erwärmen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen und hacken. Fleisch kurz vor dem Servieren mit Lammfond, Pankomehl, Thyniannadeln, getrockneten Tomaten und Olivenöl durch die Pfanne ziehen und zum Teil als Kruste auf das Lamm geben.

Für das Ragout:

100 g Keniabohnen
100 g Haricot Coco Bohnen (4 Std.
vorher in lauwarmem Wasser
einweichen)
50 g Feve-Bohnen
8 kleine, junge Artischocken
(Poweraden)
4 getrocknete Tomaten
2 Schalotten
30 g Butter
200 ml Geflügelfond
1 Zweig Bohnenkraut
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Prise Piment d'Espelette
1 Prise Zucker
2 EL Olivenöl, zum Anbraten
Weißwein, zum Ablöschen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Artischocken schälen. Mit einem Parisienne-Löffel vorsichtig das Innere herauslösen, dann die Artischocken vierteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Artischocken darin anbraten. Bei mäßiger Hitze fertig garen. Bohnenkraut, Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Bohnenkraut hacken. Rosmarin und Thymian zu den Artischocken geben. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Keniabohnen putzen und in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, dann abtropfen lassen und klein schneiden. Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Farblos in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Die eingeweichten Coco-Bohnen hinzufügen und nach und nach mit Geflügelfond und Weißwein auffüllen und so die Bohnen garen. Die Feve-Bohnen in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die äußere Haut entfernen. Die Coco-, Kenia- und Feve-Bohnen zusammen mit etwas Butter in einer Sauteuse erwärmen. Tomaten in Würfel schneiden und hinzugeben. Bohnen mit Bohnenkraut, Zucker, Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christoph Ruffer

Lammrücken mit Paprika-Chorizo-Fumet, Poweraden und Minzsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

400 g Lammrücken,
mit dickem Fettdeckel
4 Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
1 EL Butter
100 ml Pflanzenöl
Meersalzflocken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Knoblauch andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Lammrücken waschen und trockentupfen. Fettdeckel des Lammrückens kreuzförmig einschneiden und mit Salzflocken und Pfeffer würzen.

Lammrücken von allen Seiten in Öl anbraten und im heißen Ofen für 8-10 Minuten garen. Anschließend in der Pfanne mit Thymianzweigen, Butter und Knoblauchzehe arosieren. Tomaten waschen, trockentupfen, vierteln und dazugeben. Noch einmal mit Butter nachbraten.

Für die Fumet:

150 g Chorizowurst
3 rote Paprika
10 Kirschtomaten
6 Schalotten
1 Peperoni
3 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein
200 ml heller Lammfond
100 ml Olivenöl
Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika waschen, trockentupfen, vierteln, entkernen, von Scheidewänden befreien und würfeln. Chorizo ebenfalls würfeln. Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Peperoni halbieren, entkernen und grob würfeln. Chorizo zusammen mit den Paprika- und Tomatenwürfeln, Peperonistücken und Schalottenscheiben in Olivenöl und Tomatenmark anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Fond zugeben und weich dünsten. Fein pürieren, passieren und Sauce mit Olivenöl aufmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. etwas mit Speisestärke binden.

Für die Poveraden:

4 Poveraden (kleine Baby-Artischocken)
2 EL Taggiasca Oliven
1 Knoblauchzehe
1 EL alter Balsamico
Etwas Ascorbinsäure
½ TL Zucker
2 EL Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Knoblauch abziehen und halbieren. Poveraden putzen und in Salzwasser blanchieren. Danach halbieren und in Olivenöl anbraten. Oliven kurz blanchieren und zusammen mit der halben Knoblauchzehe, Ascorbinsäure, Balsamico, Zucker, Salz und etwas Olivenöl fein pürieren. Die halben Poveraden damit füllen.

Für den Minzsalat:

Fencheln, mit Grün
1 Zitrone
2 Schalen Mini Basilikum
4 Zweige Minze
4 Zweige Dill
4 Zweige Melisse
2 EL Reisessig
40 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Minze, Basilikum, Dill und Melisse abbrausen, trockenwedeln und zerrupfen. Fenchelgrün vom Fenchel trennen, abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Essig und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Etwas Abrieb und Saft der Zitrone zugeben und die Kräuter und das Fenchelgrün damit marinieren.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lammrücken aufschneiden und mit Meersalz würzen. Die gefüllten Poveraden dazugeben und darauf den Minzsalat setzen. Mit der Paprika-Chorizo-Fumet umkränzen und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. März 2020 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Cornelia Poletto

Pasta mit Salsiccia

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

250 g Tagliatelle
Salz, aus der Mühle

Für die Salsiccia:

4 Salsiccie (italienische, deftig gewürzte grobe Bratwürste, ca. 400 g)
200 g Kirschtomaten
1 getrocknete Chilischote
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Bund Frühlingslauch
80 g Pecorinokäse
250 ml Tomatensugo
1 Zweig Basilikum
2 EL Olivenöl, zum Anschwitzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen.

Das Innere der Salsiccia in kleinen Klößchen aus der Pelle drücken und die Klößchen im heißen Öl ca. 5 Minuten anbraten, dann herausnehmen. Schalotten abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und die Hälfte fein schneiden. Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Schalotten, Knoblauch und Chilischote im Bratfett andünsten. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und vierteln. Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien, in Ringe schneiden und zusammen mit den Tomaten dazugeben und mit anschwitzen. Tomatensugo hinzufügen und alles aufkochen. Fleischklößchen hingeben und einige Minuten mitköcheln lassen. Basilikum abrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben. Pecorino reiben. Mit frisch gekochter Pasta (von oben) und Pecorinokäse servieren. Mit Pfeffer abschmecken.



Eine Salsiccia schmeckt je nach Hersteller-Rezeptur immer ein bisschen anders. Mal wird sie mit Fenchelsamen, mal mit Rosmarin, Chili oder Knoblauch gewürzt, aber immer ist sie ganz schön deftig. Wenn Sie keine Salsiccie bekommen, verwenden Sie grobe rohe Bratwürste und geben Sie beim Braten der Klößchen ganz nach Ihrem Geschmack etwas von den typischen Gewürzen dazu.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.