

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. März 2020** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Patrick Ludovicus Schmitz

Lammkarree mit Rotweinsauce, grünem Spargel und Süßkartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

1 Lammkarree mit 6 Stielen
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Salbei
 2 Knoblauchzehen
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Lammkarree parieren, waschen und trocknen. Knoblauch abziehen, im Ganzen mit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Thymian und Salbei hinzufügen und das Fleisch darin scharf anbraten. Karree aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech legen und für 18-20 min. in den vorgeheizten Ofen geben.

Für den Süßkartoffelstampf:

1 große Süßkartoffel
 500 g mehligkochende Kartoffeln
 700 ml Gemüsefond
 100 ml Milch
 250 g Butter
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln und Süßkartoffel schälen, grob würfeln und in Gemüsefond kochen. Danach abgießen, stampfen und mit Milch und Butter vermengen bis es sämig wird. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für den grünen Spargel:

500 g grüner Spargel
 1 Orange
 3 cm Ingwer
 1 Zweig Salbei
 4 EL Pinienkerne
 100 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel waschen und holzige Enden abschneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin anbraten. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Salbeiblättchen abzupfen. Pinienkerne, Ingwer und Salbei zu dem Spargel in die Pfanne geben und gut durchschwenken. Orange auspressen und den Saft in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotweinsauce:

2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 250 ml Rotwein
 150 ml Lammfond
 50 ml Balsamico
 2 EL kalte Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Rotwein, Fond und Balsamico angießen und langsam einkochen bis die Sauce stark reduziert ist. Danach aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und erneut einkochen. Hitze reduzieren und die Reduktion mit kalter Butter Stück für Stück binden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.