

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. März 2024** ▪
Finalgericht von Zora Klipp



Lammkarree mit Pistazienkruste, Harissa-Hollandaise, Couscous und Blumenkohl

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

1 Lammkarree
 1 Knoblauchzehe
 100 g Butter + 20 g Butter
 50 g Pistazienkerne
 3 Zweige Thymian
 70 g Panko
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 155 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

100 g Butter mit einem Schneebesen etwas aufschlagen. Pistazien feinhacken. Salz, Pfeffer, Pistazien und Panko mit der Butter vermengen. Diese anschließend in Frischhaltefolie wickeln und mit den Händen ca. 5 mm platt drücken und einfrieren.

Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Lammkarree darin von allen Seiten scharf anbraten.

20 g Butter, Knoblauchzehe und Thymian mit in die Pfanne geben. Das angebratene Lammkarree aus der heißen Pfanne nehmen und samt Gewürzen und Fett in einer Form in den vorgeheizten Ofen geben. 10-12 Minuten garen, je nach gewünschtem Garzustand. Fleisch anschließend aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Ofen auf 200 Grad Grillfunktion umstellen. Pistazien-Panko-Butter auf das Lammkarree legen und 3-4 Minuten unter den Grill stellen. Danach etwas ruhen lassen und vorsichtig in einzelne Portionen schneiden.

Für den Couscous:

160 g Couscous
 4 getrocknete Datteln, ohne Stein
 50 g Granatapfelkerne
 2 Zweige Minze
 2 Zweige Dill
 1 Msp. Kreuzkümmel
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

160 ml Wasser mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel zum Kochen bringen. Couscous hinzufügen, 5 Minuten quellen lassen und anschließend mit einer Kabel auflockern. Minze und Dill fein hacken, Datteln in feine Scheiben schneiden. Kräuter, Datteln und die Granatapfelkerne mit dem Couscous vermengen. Olivenöl dazugeben und final abschmecken.

Für die Harissa-Hollandaise:

½ Zitrone, Saft
 2 Eier
 125 g Butter
 20 ml Weißwein
 1-2 TL Harissapaste
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Butter in einem Topf schmelzen lassen und beiseite stellen. Zitrone auspressen. Weißwein, Zitronensaft, Harissa, Zucker, Salz und Pfeffer 5 Minuten einkochen lassen. Eigelbe über einem Wasserbad mit der Reduktion schaumig schlagen. Nach und nach die geschmolzene Butter unter Rühren hinzufügen. Hollandaise anschließend gut mit Harissa abschmecken. Sie sollte schön ausbalanciert sein. Je nach Säuregehalt des Weines noch etwas mehr Zucker oder Zitronensaft hinzufügen.

Für den Blumenkohl: Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Röschen hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Schluck Wasser hinzufügen und den Blumenkohl bissfest garen.

½ Blumenkohl
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Sabine:

keine

Zusatzzutaten von Markus:

keine

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. März 2024** ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



Lachs-Spinat-Maultaschen

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl
 2 Eier
 Salz, aus der Mühle

Das Mehl, die Eier und etwas Salz miteinander verkneten. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Maultaschen:

200 g Lachsfilet, ohne Haut
 150 g Spinat
 1 Zwiebel
 1 Zitrone, Abrieb
 1 Ei
 200 g Ricotta
 1 Zweig Dill
 1 Zweig Oregano
 Mehl, zum Ausrollen des Teiges
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs in grobe Würfel schneiden und in einen Multizerkleinerer geben. Ei, Ricotta, Dillspitzen, Oregano, Zitronenabrieb, Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer dazugeben und gut mixen.

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Spinat abrausen, trockenschleudern, feinschneiden und am Ende mit der Masse aus dem Mixer mischen.

Nudelteig mit Hilfe eines Nudelholzes auf einer bemehlten Arbeitsfläche länglich ausrollen. Mit der Füllung bestreichen, dabei die Ränder freilassen und mit Wasser bepinseln. Dann einklappen bzw. zu Maultaschen umschlagen. Mit einem Holzlöffel die einzelnen Maultaschen abtrennen und ca. 12 Minuten in siedendem, gesalzenem Wasser gar kochen.

Für die Butter:

2 Schalotten
 2 EL Butter
 Weißwein, zum Ablöschen
 Zucker, zum Karamellisieren
 Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und grob schneiden. In einem kleinen Topf mit Butter anschwitzen und mit Zucker karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und etwas köcheln lassen.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb
 1 Zweig Dill

Zitronenschale abreiben und Dillspitzen abzupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist pazifischer **Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand Februar 2024):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorboscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)