

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Oktober 2025** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Warenkorb" mit Mario Kotaska**

1. Lammkarree, mit 6-8 Stielknochen
2. Rosenkohl
3. Pastinaken
4. Belugalinsen
5. TK-Brombeeren
6. Scamorza, geräuchert
7. Schmand
8. Cassislikör
9. Pistazien, ungesalzen, ohne Schale
10. Panko
11. Agar-Agar
12. Zartbitterschokolade, 70%

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Johannes Hamackers

Lammkarree mit Brombeer-Cassis-Sauce, geschmorten Pastinaken und Rosenkohl im Knuspermantel

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 1 Lammkarree mit 6-8 Stielknochen
- 2 EL Butter
- 2 EL Öl
- 6 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

- Abschnitte des Lammkarrees
- 100 g TK-Brombeeren
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 100 ml Rotwein
- 400 ml Fleischfond
- 50 ml Cassislikör
- 1 EL Senf
- Oliveöl, zum Braten
- Stärke, zum Abbinden
- 8 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pastinaken:

- 3 Pastinaken
- 1 Schalotte
- 2 EL Butter
- 2 Zweige Petersilie
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rosenkohl:

- 10 Röschen Rosenkohl
- 2 Eier
- 50 g Parmesan
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- 20 g Pistazien
- 2 EL Mehl
- 50 g Panko

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Lammkarree putzen und die Abschnitte für die Sauce beiseitelegen.

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und das Lammkarree mit Thymian und Rosmarin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen 12-15 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad fertigkochen. Danach ruhen lassen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und alles in Streifen schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Fleischabschnitte darin stark anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer dazu geben und weiter braten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen. Fleischfond, Thymian und Rosmarin dazu geben und reduzieren. Mit Cassislikör und Brombeeren abschmecken. Sauce passieren und nochmals mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce ggf. mit in Wasser glattgerührter Stärke andicken.

Pastinaken schälen und in Stücke schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotte darin anschwitzen. Pastinaken dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 200 ml Wasser dazu gießen, aufkochen und 10 Minuten mit Deckel garen. Dann ohne Deckel weiter garen, bis die Flüssigkeit fast ganz verkocht ist. Pastinaken erneut abschmecken und mit Petersilie servieren.

Rosenkohl putzen und am Strunk kreuzförmig einschneiden. In kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, abgießen und abkühlen lassen.

Parmesan reiben. Pistazien hacken. In einer Schüssel Panko, geriebenen Parmesan, gehackte Pistazien, Salz und Pfeffer vermengen. Rosenkohlköpfe erst mehlieren, dann in Ei tauchen und schließlich in der

Salz, aus der Mühle Panko-Parmesan-Pistazien-Mischung panieren. In einer Fritteuse
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



David Kruselburger

Lammkarree mit Lamm-Brombeer-Jus, Pastinaken-Parmesan-Püree, Rosenkohl und Petersilien-Pistazien-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

- 1 Lammkarree mit 6-8 Stielknochen,
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1-2 EL Butter
- 2 EL Senf
- Öl, zum Braten
- 3-4 Zweige Thymian
- 2-3 Zweige Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Jus:

- Abschnitte des Lammkarree, von oben
- 125 g TK-Brombeeren
- 1-2 rote Zwiebeln
- 3-4 Knoblauchzehen
- 2 EL kalte Butter
- 500 ml Rotwein
- 1 L Fleischfond
- 2 cl Cassislikör
- 2-3 EL Honig
- Öl, zum Anbraten
- 3-4 Zweige Thymian
- 2-3 Zweige Rosmarin
- 2-3 Lorbeerblätter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Püree:

- 3-4 Pastinaken
- 100 g Parmesan
- 150 g Butter
- 200 ml Milch
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rosenkohl:

- 400 g Rosenkohl
- 1 EL Butter
- Öl, zum Braten
- 2 EL Honig
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

Lammkarree putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit Senf einreiben. Abschnitte des Karrees für die Jus beiseitelegen. Knoblauch andrücken. Eine Pfanne mit etwas Öl und Butter erhitzen, Knoblauch und Kräuter zugeben, dann Lammkarree von beiden Seiten kräftig anbraten. Im Anschluss für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Einen Topf mit Öl erhitzen, die Abschnitte des Lammkarrees, Zwiebel und Knoblauch darin kräftig anrösten, danach mit Rotwein und Cassislikör ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Thymian, Rosmarin und Lorbeer hinzufügen, danach wiederum mit Rotwein aufgießen und wieder kurz einreduzieren lassen. Wenn es einreduziert ist, mit Fond aufgießen und köcheln lassen. Anschließend abpassieren und die Jus wiederum einreduzieren lassen. Mit den Brombeeren, Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und kurz mit einem Pürierstab durchpürieren, dann wiederum einreduzieren lassen. Mit kalter Butter binden.

Pastinaken waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Pastinaken kurz ausdampfen lassen. Danach die erwärmte Milch und Butter unterheben und mit einem Stabmixer zu einem sämigen Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Parmesan reiben und unterheben.

Rosenkohl putzen und in Salzwasser bissfest garen. Anschließend eine Pfanne mit etwas Butter, Öl und Honig erhitzen und den Rosenkohl darin leicht anbraten. Es sollen leichte karamellierte Röststoffe entstehen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für das Pesto:

250 g ungesalzene, geschälte Pistazien
1 Bund Petersilie
1 Zitrone, Saft
150 g Parmesan
500 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pistazien kurz in einer Pfanne rösten, anschließend in einem hohen Gefäß zusammen mit Petersilie, Öl, Salz und Pfeffer pürieren. Parmesan reiben und zugeben. Nochmal mixen. Pesto mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Korallenhippe:

120 ml neutrales Öl
20 g Mehl

Öl und Mehl mit 100 ml Wasser zu einem homogenen Teig verrühren. Teig portionsweise in eine Pfanne geben und Korallenhippen ausbacken.

Für die Garnitur:

3-4 frische Brombeeren
1-2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin

Brombeeren und Kräuter als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nikolaj Beck

Lammkoteletts im Pistazien-Panko-Mantel mit cremigem Pastinaken-Linsen-Ragout, Ofen-Rosenkohl und Brombeerpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch und die Kruste:

1 Lammkarree mit 8 Stielknochen,
küchenfertig gesäubert
Butter, zum Braten
40 g ungesalzene Pistazien, ohne
Schale
30 g Panko
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Einen zweiten Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus dem Lammkarree 4 dicke Koteletts über je 2 Stielknochen schneiden, dabei aus jedem Kotelett einen der beiden Stielknochen wegschneiden.

Pistazienkerne in einem Multizerkleinerer klein hacken und mit dem Panko mischen.

Lammkoteletts auf jeder Seite mit Salz und Pfeffer würzen und danach in der Pistazien-Panko-Mischung wenden. Die Mischung gut andrücken.

Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen, die Koteletts darin bei mittlerer bis hoher Hitze von jeder Seite 1-2 Minuten anbraten. Dann bei 120 Grad in den Backofen geben und bis 56 Grad Kerntemperatur fertiggaren.

Für das Pastinaken-Linsen-Ragout:

1 große Pastinake
60 g Belugalinsen
1 Orange, Abrieb
1 Zitrone, Abrieb
30 g Butter
100 g Schmand
100 ml Milch
300 ml Gemüsefond
Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinake schälen und in gleichmäßige Würfel mit ca. 0,5-1 cm Größe schneiden. Gemüsefond in einem Topf erhitzen, die Pastinakenwürfel dazugeben und weich, aber noch bissfest garen.

Linse waschen und in Salzwasser ebenfalls weich, aber noch bissfest garen. Linsen danach durch ein Sieb abgießen. Linsen zu den Pastinaken geben.

Schmand mit Milch verrühren und zur Gemüsemischung geben.

Mit Butter, Orangen- und Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit Speisestärke binden.

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl
1 TL Honig
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl säubern, dabei die äußeren Blätter und evtl. trockenen Stielansätze entfernen. Jedes Röschen längs halbieren.

Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer mischen, die halbierten Rosenkohlröschen darin gut wenden und danach auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Im 200 Grad heißen Ofen 15-20 Minuten backen, zwischendurch einmal wenden.

Für das Brombeerpüree:

300 g TK-Brombeeren
50 ml Cassislikör
Speisestärke, zum Binden
2 EL Zucker
Chili, aus der Mühle

Brombeeren mit 100 ml Wasser und Cassislikör in einem Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze für ca. 15 Minuten kochen. Danach durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Das Püree wieder zurück in den Topf geben, erhitzen und mit Zucker und Chili abschmecken.

Evtl. mit Speisestärke binden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.