

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 27. April 2018** ▪  
**Finalgericht von Christian Lohse**



**Karree vom Limousine-Lamm mit Paprikamus, Tapenade, gebratener Zucchini und Kräuter-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

1 Limousin-Lammkarree à 220 g  
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
 grobes Meersalz, zum Würzen

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen, gut salzen und in einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten.

Das Karree im Ofen etwa 25 Minuten rosa fertig garen.

**Für die Zucchini:**

1 Zucchini  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 grobes Meersalz, zum Würzen

Die Zucchini schräg in Scheiben schneiden und mit Olivenöl einreiben. Die Zucchini kräftig salzen und von beiden Seiten in einer Grillpfanne kräftig grillen.

**Für das Mus:**

2 rote Paprikas  
 1 Amalfi-Zitrone, davon der Abrieb  
 1 Zitrone  
 ¼ TL Stärke  
 ¼ TL brauner Rohrzucker  
 ¼ TL Piment d'Espelette  
 Olivenöl, zum Abschmecken  
 grobes Meersalz, zum Würzen  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Paprika waschen, gut abtrocknen und in einer Fritteuse mit Öl etwa 5 Minuten bissfest ausbacken. Die Paprika aus dem Öl nehmen, abtropfen und leicht abkühlen lassen. Die Paprika halbieren, schälen, den Strunk und Scheidewände entfernen und zwei Hälften in einer Moulinette cremig pürieren. Das Püree in einem kleinen Topf aufkochen.

Die übrigen Hälften in kleine Würfel schneiden und zum Püree geben.

**Für die Tapenade:**

2 EL Taggiasca-Oliven ohne Stein  
 2 Zweige Thymian  
 1 Knoblauchzehe  
 1 EL Aceto Balsamico  
 ½ TL brauner Zucker  
 Piment d'Espelette, zum Würzen  
 Olivenöl, zum Abschmecken  
 grobes Meersalz, zum Abschmecken

Oliven in einem kleinen Topf mit sprudelndem Wasser kurz vorblanchieren. Die Oliven abgießen und in Eiswasser abschrecken.

Die Oliven mit Thymian, abgezogenem Knoblauch, Balsamico, Zucker, Piment d'Espelette, Olivenöl und Salz in einer Moulinette zu einer cremigen Tapenade mixen.

**Für den Salat:**

¼ Bund Dill  
 ¼ Bund Minze  
 ¼ Bund Melisse  
 4 Stangen Fenchelgrün  
 2 Bete Mini-Basilikum  
 4 EL Olivenöl  
 grobes Meersalz, zum Abschmecken

Dill, Minze, Melisse und Fenchelgrün abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Den Mini-Basilikum mit einer Schere schneiden und mit den übrigen Kräutern mischen. Die Kräuter mit Meersalz und Olivenöl marinieren.

Das Karree vom Limousine-Lamm mit Paprikamus, gebratener Zucchini und Kräuter-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Rainer:** *Thymian, Rosmarin und die angedrückten Knoblauchzehen gab Rainer als Aromaten mit in die Bratpfanne zum Lammkarree.  
3 Zweige Thymian, 2 Zweige Rosmarin,  
2 Knoblauchzehen Sein Paprikamus schmeckte er mit fein gehackten Kräutern ab.*

**Zusatzzutaten von Florian:** *Thymian und die angedrückten Knoblauchzehen gab Florian in die Bratpfanne zum Lammkarree. Mit einigen Thymianblättchen schmeckte er die Tapenade noch etwas intensiver ab.*



**Zusatzgericht von Christian Lohse**

## **Verspäteter Ostereintopf à la Lohse**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Spargelfond:**

1 kg weißer Spargel  
500 ml Gemüfefond  
3 EL Sojasauce  
1 EL feines Salz

Den Spargel schälen und die Schalen in Gemüfefond und 500 ml Wasser 10 Minuten aufkochen lassen. Den geschälten Spargel in ein nasses Küchentuch wickeln und gekühlt später anderweitig verwenden. Den Sud mit Sojasauce und einer kräftigen Prise Salz würzen.

### **Für den Eintopf:**

1 Lammeleber à 700 g  
10 Stangen grüner Spargel  
½ vorwiegend festkochende Kartoffel  
10 Champignons  
2 Baby-Pak-Choi  
1 rote Chili  
3 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
1 Bund Frühlingslauch  
2 Limetten  
½ Bund Koriander  
25 ml Weißweinessig  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber waschen und in kleine Streifen schneiden. Den grünen Spargel dritteln und die holzigen Enden entfernen. Den Pak Choi waschen und Blätter vom Strunk entfernen. Die Pilze mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Leberstreifen in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten und auf einen Teller geben. Die Spargel und Zwiebeln in der Pfanne mit dem Bratensatz ebenfalls scharf anbraten, kräftig salzen und leicht zuckern. Die Chili im Ganzen und den gehackten Knoblauch zugeben. Fein geschnittene Korianderstiele und Pilze zum Schluss unterrühren.



**Verwenden Sie bei Kräutern – wenn möglich – auch die Stiele!**  
**Denn gerade hier steckt neben reichlich Geschmack auch eine wunderbare Textur für Ihr Gericht drin.**

Den Spargelfond in den Topf mit dem gebratenen Gemüse geben, miteinander aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Den Frühlingslauch waschen und in grobe Stücke schneiden. Pak Choi zum Eintopf geben. Die Limetten fein reiben, halbieren und den Saft auspressen. Limettenabrieb und -saft zum Eintopf geben.

Die Kartoffel mit Schale in den Eintopf raspeln und kurz aufkochen lassen. Das Lamm hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den verspäteten Ostereintopf auf tiefen Tellern anrichten, mit etwas Koriander garnieren und servieren.