

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Juni 2025 ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner**



Für das Lamm:

500 g Lammkrone, im Ganzen
1 EL Butter

1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 EL Öl

Grobes Meersalz, zum Bestreuen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Lammkrone mit cremiger Parmesan-Polenta,
gedünsteten Artischockenherzen und knusprigem Salbei**

Zutaten für zwei Personen

Den Backofen auf 130 Grad Heißluft vorheizen.

Das überschüssige Fett der Lammkrone vorsichtig entfernen und die Knochen säubern bzw. mit einem kleinen Messer abkratzen. Die Lammkrone von allen Seiten salzen und pfeffern und in einer heißen Pfanne in etwas Öl kurz anbraten. In den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 55-57 Grad garen. Danach die Krone herausnehmen und kurz rasten lassen.

In einer Pfanne Butter mit Rosmarin und Thymian angehen lassen und das Lamm kurz vor dem Anrichten nochmal in die heiße Butter geben, um es zu aromatisieren. Mit groben Meersalz bestreuen.

Für die Polenta:

60 g feine Instant-Polenta
1 große Knoblauchzehe
6 g Parmesan
50 g Sahne
300 g Gemüsefond
2 EL Olivenöl

Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und in Olivenöl angehen lassen. Polenta dazugeben und kurz rösten. Mit Salz und Muskat würzen, dann Fond sowie Sahne aufgießen. Parmesan fein reiben und auf die Seite stellen. Kurz vor dem Anrichten den Parmesan in die Polenta einrühren. Knoblauch entfernen.

Für die Artischocken:

4-6 Artischockenherzen
3 reife Rispentomaten
½ Chilischote

1 große Knoblauchzehe
1 Zitrone, Zesten & Frucht

1 EL Butter

250-300 g Gemüsefond
3 EL Olivenöl

1 Zweig Basilikum
1 Prise Zucker

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone heiß abspülen und zwei Streifen Zeste abschneiden.

Eine kleine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft bzw. Zitronenhälften vorbereiten. Die äußereren, holzigen Blätter von den Artischockenherzen entfernen und etwa 2 cm von der Spitze wegschneiden. Längs halbieren und sofort in das Zitronenwasser legen. So verfärben sich die Artischocken nicht so schnell.

Tomaten vom Strunk befreien und grob würfelig schneiden. Knoblauch abziehen. Knoblauch und Chili in Olivenöl angehen lassen und dann die Artischocken auf der Schnittfläche anbraten bis sie etwas Farbe nehmen. Basilikum zufügen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und anschließend die Tomaten dazugeben. Mit dem Fond aufgießen, Zitronenzeste zugeben und die Artischocken auf kleiner Stufe weich dünsten, aber nicht verkochen lassen. Artischocken aus dem Sud nehmen. Sud mixen und durch ein Sieb passieren. Sud zurück in den Topf geben, dann abschmecken und eine Flocke Butter dazugeben. Artischocken wieder in den Tomaten-Sud geben.

Für den Salbei: Öl in einem Topf erhitzen und den Salbei darin ca. 30 Sekunden frittieren.

4-5 Zweige Salbei
Auf ein Küchenkrepp legen, abtropfen lassen und etwas salzen.

Sonnenblumenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Charlotte: Charlotte nutzte keine zusätzlichen Zutaten.
Keine

Zusatzzutaten von Elke: Elke gab ein Lorbeerblatt mit in die Polenta.
Lorbeer

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Juni 2025 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



Gebratener Lachs mit Yuzu-Beurre-blanc und glasiertem Lauch

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à ca. 80-100 g, mit Haut
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1-2 Zweige Salbei
2-3 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Die Haut des Lachsfilets einritzen und beidseitig mit Salz würzen. Öl bei mittlerer Hitze erwärmen und den Fisch zunächst auf der Hautseite braten. Sobald das Eiweiß anfängt auszutreten, den Fisch wenden. Pfanne vom Herd nehmen. Butter sowie angedrückten Knoblauch und Kräuter zugeben. Fisch mit der aromatisierten Butter arrosieren.

Für die Yuzu-Beurre-blanc:

1 Zwiebel
1 EL Butter + 150 g kalte Butter
150 g Sahne
200 ml Weißwein
60 ml Wermut
1 Spritzer weißer Balsamicoessig
20 ml Yuzusatz
Sojasauce, zum Abschmecken
2 Kaffirlimettenblätter
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein schneiden. In 1 Esslöffel Butter glasig anschwitzen. Mit Wermut ablöschen. Dann Balsamicoessig und Weißwein angießen und mit Zucker und Salz würzen. Alles um die Hälfte reduzieren, dann durch ein Sieb abseihen.
100 ml Reduktion mit Sahne und Kaffirlimettenblättern einmal aufkochen. Dann aufmontieren und nach und nach kalte Butterwürfel einmixen. Beurre blanc mit Yuzusatz und Sojasauce abschmecken.

Für den Lauch:

½ Stange Lauch
1 Zitrone, Abrieb
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch putzen und sehr fein schneiden. In Butter andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit Zitronenabrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **pazifischer Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2025):

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