

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



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

**Zutaten für zwei Personen**

**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

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 äußeren, 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 Yuzusaft  
 Sojasauce, zum Abschmecken  
 2 Kaffirlimettenblättern  
 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 einmischen. Beurre blanc mit Yuzusaft 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)