

| Die Küchenschlacht - Menü am 08. April 2016 | „Finale“ Nelson Müller



Final-Hauptgericht: „Lammkarree „Gärtnerin Art“ in Thymian gegart mit Kartoffel-Bärlauch-Püree“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

400 g	Lammkarree
75 ml	Lammfond
75 ml	Gemüsefond
150 ml	Rotwein
2 TL	Butter
1 EL	eiskalte Butter
½ TL	Speisestärke
½ Bund	Thymian
2 EL	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffel-Bärlauch-Püree:

500 g	mehligkochende Kartoffeln
75 g	Sahne
75 g	Milch
50 g	Butter
3 EL	Bärlauchpesto
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle

Für das Frühlingsgemüse „Gärtnerin Art“:

½ Bund	Frühlingszwiebeln
100 g	Karotten
½	Kohlrabi
1	Mairübe à 100 g (wenn nicht: andere Rübchen)
75 ml	Gemüsefond
1 EL	Butter

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Lamm das Lammkarree waschen und trockentupfen. Das Fleisch salzen, pfeffern und von beiden Seiten kräftig in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Bratansatz mit den Fonds und dem Rotwein ablöschen und bei



mittlerer Hitze reduzieren lassen. Noch einmal aufkochen lassen, zwei Esslöffel Butter darunter rühren und mit Stärke abbinden.

Eine Pfanne mit frischem Thymian auslegen und darauf das Fleisch geben. Das Lammkarree mit Butterflocken belegen und im Ofen garen.

Für das Püree die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser kochen. Abschütten und durch eine Presse drücken. Mit Sahne, Milch und Butter vermischen. Mit Salz und Muskatnuss-Abrieb würzen und das Pesto unterheben.

Für das Frühlingsgemüse die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, waschen und schräg in etwa drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Möhren schälen und schräg in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Kohlrabi und Rübchen waschen und schälen. Kohlrabigrün beiseitelegen. Kohlrabi und Rübchen zuerst in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben, dann in ebenso breite Stifte. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Möhren, Kohlrabi und Rübchen darin zwei Minuten andünsten. Fond angießen, salzen und pfeffern. Alles aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze garen. Frühlingszwiebeln zufügen und weitere circa zehn Minuten garen. Kohlrabigrün fein hacken und über das Gemüse streuen.

Das Lammkarree aus dem Ofen nehmen, in Koteletts teilen und mit dem Frühlingsgemüse und dem Püree auf Tellern anrichten, mit etwas Sauce beträufeln und servieren.



Final-Dessert: „Mascarpone-Crème mit Rhabarber-Kompott und Mandelstreusel“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen

Für die Mascarpone-Crème:

170 g Mascarpone
1 Zitrone
1 Vanilleschote
100 g Zucker

Für das Rhabarber-Kompott:

5 Stangen Rhabarber
100 ml Rotwein
50 ml Grenadine
500 g Zucker
1 Prise feines Salz

Für die Streusel:

150 g Mehl
50 g gehackte Mandeln
75 g Butter
75 g Zucker
1 Vanilleschote
50 g gehackte Mandeln

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Mascarpone-Creme die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Mascarpone mit Zucker, Vanillemark und Zitronensaft abschmecken, zu einer Creme aufschlagen und kühl stellen.

Für das Kompott den Rhabarber schälen und in Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Grenadine und Rotwein ablöschen. Mit Stärke leicht abbinden und den Rhabarber darin aufkochen lassen bis er weich ist und dennoch seine Form behält.

Für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten, sodass ein bröseliger Teig entsteht. Diesen kaltstellen und auf einem Blech verteilen. Für circa 15 Minuten goldbraun backen. In einem Glas als erstes die Mascarponecreme, danach das Ragout sowie einige Streusel einfüllen und servieren.