

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Oktober 2026** ▪
Tagesmotto „Kartoffeln“ mit Zora Klipp



Patricia Mysiak

Dreierlei von der Kartoffel: Kartoffelgratin & Rosmarinkartoffeln & Herzoginkartoffeln mit gebratenem Lammrücken, Zwiebelsauce und Gemüse-Pfanne

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffelgratin:

150 g mehligkochende Kartoffeln
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 50 g Butter
 100 ml Sahne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 225 °C Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kartoffeln in die Auflaufform schichten. Zwiebeln und Knoblauch darüber streuen. Sahne mit Muskat, Pfeffer und Salz verrühren und über die Kartoffeln geben. Restliche Butter als Flocken darüber verteilen.

Gratin bei 225 °C Umluft auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Für die Rosmarinkartoffeln:

200 g kleine Drillinge
 Erhitzbares Olivenöl, zum Bestreichen
 1 Zweig Rosmarin
 Grobe Salzflöcken, zum Würzen

Drillinge mit Schale gut waschen und trocken tupfen. Halbieren und auf ein Backblech mit der Schale nach unten legen. Mit Olivenöl bestreichen und mit Salz bestreuen. Rosmarin grob zupfen und über die Kartoffeln geben. Kartoffeln bei 225 °C Umluft auf der mittleren Schiene goldbraun backen.

Für die Herzoginkartoffeln:

200 g festkochende Kartoffeln
 1 Ei
 2 EL Butter
 100 ml Sahne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, halbieren und in reichlich Salzwasser kochen, bis sie bissfest sind. Abgießen und auskühlen lassen. Erkalte Kartoffeln stampfen. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, Butter, Sahne, Muskat, Salz und Pfeffer zugeben. Mit dem Handrührgerät zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Masse in einen Spritzbeutel geben. Kleine "Krönchen" auf ein gefettetes Backblech spritzen. Bei 225 °C Umluft etwa 10 Minuten goldbraun backen.

Für den Lammrücken:

300 g ausgelöster Lammrücken
 1 Knoblauchzehe
 Neutrales Öl, zum Braten
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Grobe Salzflöcken, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammrücken in Öl scharf anbraten. Knoblauch halbieren und mit Rosmarin und Thymian dazu geben. Von allen Seiten krossbraten. Fleisch etwa 10 Minuten im Backofen bei 180 °C Umluft nachgaren. Pfanne für die Jus aufgestellt lassen.

Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

100 g rote Zwiebeln
100 ml Gemüsefond
50 ml roter Portwein
2 EL Aceto balsamico
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Zwiebeln in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Mit Fond und Portwein ablöschen. Aceto balsamico, Lorbeer, Nelken, Salz und Pfeffer zugeben und Jus einkochen lassen. Vor dem servieren Lorbeer und Nelken entfernen.

Für das Gemüse:

2 Rößchen Brokkoli
1 kleine rote Paprikaschote
1 große Tomate
1 rote Zwiebel
Balsamicoessig, zum Marinieren
Olivenöl, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und grob schneiden. Gemüse putzen und grob schneiden. Mit Olivenöl, Balsamicoessig, Salz und Pfeffer würzen und für 10-15 Minuten in den Backofen bei 225 °C Umluft schieben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.