

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. April 2019 ▪
ChampionsWeek ▪ Finalgericht von Cornelia Poletto



**Koteletts vom Salzwiesenlamm mit Oliven-Lammjus
und Bohnen-Cannelloni**

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammkoteletts:

- 1 Kotelette vom Salzwiesenlamm
mit 4 Stielen à ca. 300 g
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Lammkotelett leicht salzen, von beiden Seiten ca. 5 Minuten in Butterschmalz anbraten, angedrückten Knoblauch und Rosmarin dazugeben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen.

Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie ca. 10 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch aus der Folie nehmen und nochmals salzen und pfeffern.

Für die Bohnencannelloni:

- 150 g Keniabohnen
- 50 g Zuckerschoten
- 50 g Schneidebohnen
- 50 g vorgegarte Cannellinibohnen
- 4 halbgetrocknete Tomatenfilets
- ½ Schalotte
- ½ Knoblauchzehe
- 2 Scheiben San-Daniele-Schinken
- 2 EL Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 EL Parmesan, zum Reiben
- ½ EL Bohnenkraut
- 2 EL Erdnussöl, zum Anbraten
- 2 EL Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kenia- und Schneidebohnen putzen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Abschöpfen und in Eiswasser abschrecken.

Den Parmesan reiben und mit den Semmelbröseln vermengen.

2/3 der Keniabohnen jeweils in Schinken einwickeln. Die Röllchen mehlieren, durch das verquirlte Ei ziehen und mit Parmesan-Bröseln panieren.

In einer Pfanne mit Erdnuss- und Olivenöl knusprig ausbacken, aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und schräg halbieren.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Die Tomaten in feine Streifen schneiden. Die übrigen Bohnen, Tomatenstreifen und Bohnenkraut dazugeben, aufkochen lassen und kräftig salzen und pfeffern.



Das verquirlte Ei für die Panierung am besten mit einem Stabmixer aufmixen, so entsteht eine homogene und lockere Ei-Masse.

Für die Jus: Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Schalotten und Knoblauchwürfel in heißem Olivenöl goldgelb anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, die Oliven und Bohnenkrautweige dazugeben. Alles köcheln lassen, bis der Wein vollständig verkocht ist.

1 EL Taggiasca-Oliven
250 ml Lamm Demi-Glace
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 ml trockener Weißwein
4 Zweige Bohnenkraut
2 EL alter Balsamico
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mit der Lamm-Demi-Glace auffüllen und sämig köcheln lassen. Die Jus durch ein Sieb passieren und mit altem Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Bohnengemüse auf Tellern anrichten, die Lammkoteletts aufschneiden, daraufsetzen und servieren.

Zusatzzutaten von Alex: *Alex halbierte die Vanilleschote und gab diese zum Lamm. Anstatt mit Bohnenkraut schmeckte er mit gehackter Minze die Jus ab. Die Pankobrösel mischte Alex mit den Semmelbröseln für die Panierung.*

3 EL Pankobrösel, 1 Vanilleschote,
6 Zweige Minze

Zusatzzutaten von Doreen: *Mit Rauchsalz bestreute sie die Schnittflächen des Lamms. Den rosa Pfeffer verwendete Doreen nicht.*

¼ TL rosa Pfeffer, ¼ TL Räuchersalz