

Die Küchenschlacht – Menü am 27. August 2021 ▪ Finalgericht von Alfons Schuhbeck



Lammrücken mit Weißkraut-Pfifferling-Gröstl und Dill-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

- | | |
|--|---|
| <p>Für das Lamm:
 300 g Lammlachs
 1 Ingwerknolle
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 1 Zweig Rosmarin
 2 EL mildes Olivenöl, zum Anbraten
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Pyramidensalz oder Fleur de Sel
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p> | <p>Den Backofen auf 120°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
 Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl darin verteilen. Das Lammfleisch hineingeben und rundherum kurz anbraten, auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten rosa durchziehen lassen. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden, ein Stück des Ingwers abschneiden, schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Zitrone waschen und ½ TL Schale abreiben. Das Olivenöl in eine Pfanne geben, Rosmarin, Knoblauch, Ingwer und Zitronenabrieb hinzufügen, etwas Pfeffer hinzugeben, leicht salzen und alles zusammen leicht erwärmen. Den Lammrücken aus dem Ofen nehmen, zu den Gewürzen in die Pfanne legen, darin kurz wenden und salzen, aber nicht mehr braten.</p> |
| <p>Für das Gröstel:
 100 g Pfifferlinge
 1 Spitzkohl, á 300 g
 1 rote Spitzpaprika
 1 gelbe Spitzpaprika
 10 Pimientos de padron
 1 Zitrone
 70 ml Geflügelbrühe
 5 Zweige Petersilie
 5 Zweige Koriander
 5 Zweige Dill
 Kümmelpulver, nach Bedarf
 Räucherpaprika, nach Bedarf
 Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p> | <p>Vom Spitzkohl die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Die Blätter waschen, trockenschleudern und in etwa 2 cm große Blätter schneiden. Die Spitzpaprika putzen, von Scheidewänden und Kerngehäuse befreien, waschen und je die Hälfte in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zitrone waschen und ½ TL Schale abreiben. Die Pfifferlinge putzen, kalt waschen, abtropfen lassen und trocken tupfen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Mit Salz, 1 Prise Kümmel, Zitronenschale und Pfeffer würzen. Die Pimientos de padron waschen und in einer weiteren Pfanne mit ½ TL Öl zusammen mit dem Spitzkohl und der Spitzpaprika einige Minuten anbraten. Dann die Brühe dazugeben und alles einige Minuten dünsten. Dill, Petersilie und Koriander abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Nun die Pilze und je 1 TL der Kräuter hinzufügen und mit Salz und einer Prise Räucherpaprika abschmecken.</p> |
| <p>Für den Joghurt:
 80 g griechischer Joghurt
 4 Zweige Dill
 1 Zitrone
 1 Orange
 mildes Chilipulver, nach Bedarf
 Zucker, nach Bedarf
 Salz, aus der Mühle</p> | <p>Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. ½ TL Schale abreiben. Dann von der Orange ebenfalls ½ TL Schale abreiben. Den Dill abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Den Joghurt mit 1 TL Dill verrühren und mit einem Spritzer Zitronensaft, Zitronenabrieb, Orangenabrieb, Salz, Chili und Zucker abschmecken.</p> |

Für das Dukkah: Mandeln und beide Sesamsorten in einer Pfanne ohne Fett goldbraun
1 TL gehackte, gehäutete Mandeln rösten und in eine kleine Schüssel geben. Sonnenblumenkerne und Ras
1 TL Sonnenblumenkerne el-Hanout untermischen.
½ TL weißer Sesam
½ TL schwarzer Sesam
1 Msp. Ras el-Hanout

Das Gröstel auf einem warmen Teller geben, das Lamm in breite Stücke schneiden, darauf anrichten und den Joghurt außen herumziehen. Mit Dukkah bestreuen und servieren.

Zusatzzutaten von Stephanie Mende: *Stephanie würzt ihr Gröstel zusätzlich mit Piment d'Espelette, den Kreuzkümmel fügt sie dem Dukkah hinzu.*
Piment d'Espelette
Kreuzkümmel

Zusatzzutaten von Christian Fitzek: *Christian verfeinert seinen Joghurt mit etwas Honig. Weißwein und Zitrone hat er nicht verwendet.*
Zitrone
Honig
Weißwein