

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juni 2022** ▪
Finalgericht von Björn Freitag



Gebratener Lammrücken mit Ziegenkäsekruste, Spargeltempura und Béarnaise-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Butterschmalz:
 150 g Butter

Die Grillfunktion am Backofen einschalten. Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Dabei darauf achten, dass die Molke sich von der Butter trennt und zum Schluss leicht bräunlich ist. Butter durch ein feines Sieb geben und Molke auffangen. Gewonnenes Butterschmalz zum Anbraten des Lammrückens verwenden.

Für den Lammrücken:
 300 g küchenfertiger Lammrücken
 1 EL Estragon-Senf
 Selbst hergestelltes Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammrücken von beiden Seiten in einer Pfanne mit zuvor hergestelltem Butterschmalz für 2 Minuten anbraten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit Estragonsenf bestreichen. Ruhen lassen.

Für die Ziegenkäsekruste:
 100 g Ziegenfrischkäse
 1 Ei
 3 EL Paniermehl

Ei aufschlagen und trennen. Ziegenfrischkäse, Paniermehl und Eigelb verkneten. Eiweiß anderweitig verwenden. Masse dünn auf Fleisch auftragen. Kurz vorm Servieren 3-4 Minuten im Ofen gratinieren und auf Kerntemperatur je nach Größe des Lammrückens von ca. 56 Grad bringen.

Für den Tempurteig:
 100 g Mehl
 100 g Stärke
 1 Prise Salz
 300 ml Eiswasser

Mehl durch ein Sieb geben. Mit Salz, Stärke und etwas Eiswasser zu einem Teig verrühren. So viel Wasser benutzen, bis er fast flüssig, aber dennoch zäh ist.

Für den Spargel:
 4 Stangen weißer Spargel
 Mehl, zum Mehlieren
 Rapsöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel schälen, längs halbieren und in 5 cm große Stücke schneiden. Mehl sieben und mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel einzeln in Mehl wenden und mit einer Pinzette durch den Tempurteig ziehen und in Öl ausbacken.

Für die Béarnaise-Mayonnaise: Braune Molke vom Butterschmalz mit Ei und Senf verrühren. Nach und nach unter Rühren Öl einfließen lassen und zu einer Mayonnaise aufschlagen. Kerbel und Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und feinhacken. Mayonnaise mit Kräutern, Salz, Zucker, Pfeffer, Worcester Sauce und Verjus würzen.

- 1 Ei
- Braune Molke, von oben
- ½ TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Worcestersauce
- 2 EL Verjus
- 2 Zweige Estragon
- 1 Zweig Kerbel
- 1 Prise Zucker
- 120 ml Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Sally: Sally halbierte die Blaubeeren und nutzte einen Teil des Spargels, um mit beiden Zutaten einen Salat zu machen. Den Mohn gab sie zur Ziegenkäsekruste. Limettenabrieb kam zur Béarnaise-Mayonnaise und über den Salat.

- Blaubeeren
- Mohn
- Limette

Zusatzzutaten von Maximilian: Maximilian gab Rosmarin zum Butterschmalz in die Lamm-Pfanne. Zitronenabrieb und eine Prise geriebene Muskatnuss kamen in die Béarnaise-Mayonnaise.

- Zitrone
- Rosmarin
- Muskatnuss