# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. März 2024 ▪
# Finalgericht von Zora Klipp

## Lammkarree mit Pistazienkruste, Harissa-Hollandaise, Couscous und Blumenkohl

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Lamm:**
1 Lammkarree
1 Knoblauchzehe
100 g Butter + 20 g Butter
50 g Pistazienkerne
3 Zweige Thymian
70 g Panko
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 155 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

100 g Butter mit einem Schneebesen etwas aufschlagen. Pistazien feinhacken. Salz, Pfeffer, Pistazien und Panko mit der Butter vermengen. Diese anschließend in Frischhaltefolie wickeln und mit den Händen ca. 5 mm platt drücken und einfrieren.

Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Lammkarree darin von allen Seiten scharf anbraten.

20 g Butter, Knoblauchzehe und Thymian mit in die Pfanne geben. Das angebratene Lammkarree aus der heißen Pfanne nehmen und samt Gewürzen und Fett in einer Form in den vorgeheizten Ofen geben. 10-12 Minuten garen, je nach gewünschtem Garzustand. Fleisch anschließend aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Ofen auf 200 Grad Grillfunktion umstellen. Pistazien-Panko-Butter auf das Lammkarree legen und 3-4 Minuten unter den Grill stellen. Danach etwas ruhen lassen und vorsichtig in einzelne Portionen schneiden.

**Für den Couscous:**
160 g Couscous
4 getrocknete Datteln, ohne Stein
50 g Granatapfelkerne
2 Zweige Minze
2 Zweige Dill
1 Msp. Kreuzkümmel
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

160 ml Wasser mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel zum Kochen bringen. Couscous hinzufügen, 5 Minuten quellen lassen und anschließend mit einer Kabel auflockern. Minze und Dill fein hacken, Datteln in feine Scheiben schneiden. Kräuter, Datteln und die Granatapfelkerne mit dem Couscous vermengen. Olivenöl dazugeben und final abschmecken.

**Für die Harissa-Hollandaise:**
½ Zitrone, Saft
2 Eier
125 g Butter
20 ml Weißwein
1-2 TL Harissapaste
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Butter in einem Topf schmelzen lassen und beiseite stellen. Zitrone auspressen. Weißwein, Zitronensaft, Harissa, Zucker, Salz und Pfeffer 5 Minuten einkochen lassen. Eigelbe über einem Wasserbad mit der Reduktion schaumig schlagen. Nach und nach die geschmolzene Butter unter Rühren hinzufügen. Hollandaise anschließend gut mit Harissa abschmecken. Sie sollte schön ausbalanciert sein. Je nach Säuregehalt des Weines noch etwas mehr Zucker oder Zitronensaft hinzufügen.

**Für den Blumenkohl:**
½ Blumenkohl
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Röschen hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Schluck Wasser hinzufügen und den Blumenkohl bissfest garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

***Zusatzzutaten von Sabine:***
*keine*

***Zusatzzutaten von Markus:***
*keine*