

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2025**
Leibgericht mit Björn Freitag



Anna Müller

**Gebratener Lammrücken mit Minz-Petersilien-
Vinaigrette, Sellerie-Apfel-Stampf und grünen Bohnen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammlachse/ausgelöster
 Lammrücken à 200 g
 1 Knoblauchzehe
 1 TL Butter
 Olivenöl, zum Braten
 2 Zweige Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100-120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.
 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
 Fleisch mit Rosmarin, Thymian und einer angedrückten Knoblauchzehe
 von allen Seite ca. 2-3 Minuten pro Seite scharf anbraten. Hitze
 reduzieren, Butter hinzugeben und das Fleisch damit arrosieren.
 Anschließend das Fleisch im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 56
 Grad weitergaren.

Für das Sellerie-Apfel-Püree:

250 g Knollensellerie
 1 kleine mehligkochende Kartoffel
 1 süß-säuerlicher Apfel, z.B. Boskoop
 80 ml Sahne
 1 EL Butter
 1,5 Liter Gemüsefond
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie und Kartoffel schälen. Apfel schälen und entkernen. Alles würfeln
 und in Gemüsefond ca. 15-20 Minuten weichkochen. Anschließend
 abgießen. Sahne und Butter erwärmen und zum Gemüse und Apfel
 geben. Fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die grünen Bohnen:

200 g grüne Bohnen
 1 kleine Schalotte
 1 TL Butter
 1 TL Olivenöl
 4 Halme Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Bohnen putzen und in Salzwasser
 für 6-8 Minuten blanchieren. Anschließend eiskalt abschrecken. Gut
 abtropfen lassen und in Butter und Öl zusammen mit den
 Schalottenwürfeln kurz schwenken. Anschließend Bohnen zu kleinen
 Bündeln mit Schnittlauch umwickeln.

Für die Vinaigrette:

1 TL mittelscharfer Senf
 1 TL flüssiger Honig
 2 EL Apelessig
 3 EL Olivenöl
 1 Bund Minze
 1 Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter fein hacken. Aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette
 zusammenrühren und mit den Kräutern vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.