

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juli 2025**
Finalgericht von Björn Freitag



Für die Wan Tan:

4 weiße Champignons
 50 g Instant-Zartweizen
 8 Wan-Tan-Blätter, TK-Ware
 20 g Pecorino
 1 Ei
 1 EL Butter
 400 ml Pilzfond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammfilet mit Stilton-Espuma, pürierter Birne und Wan Tan von Champignons und Zartweizen

Zutaten für zwei Personen

Den Weizen im Pilzfond für etwa 10 Minuten kochen. Dabei reduziert gleichzeitig der Fond ein und es entsteht ein geschmackvoller Zartweizen. Pilze putzen, in feine Würfel schneiden und in der Butter anbraten. Pilze und Zartweizen miteinander vermengen. Pecorino reiben und 2 EL dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Wan-Tan- Blätter je einen Esslöffel von der Pilz-Weizen-Masse geben. Die Ränder mit wenig Eiweiß bepinseln und gut verschließen. Etwa 5 Minuten in einem mit Backpapier ausgelegtem oder im Dampfgarer garen.

Für das Lamm:

4 Lammfilets
 2 Knoblauchzehen
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchzehen halbieren und zusammen mit der Butter in die Pfanne geben. Butter zerlassen und Lammfilets darin von allen Seiten anbraten. Das Lammfilet sollte innen noch zart rosa sein.

Für den Stilton-Espuma:

1 Schalotte
 50 g Stilton-Käse
 70 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
 200 ml Gemüsefond
 100 ml trockener Weißwein
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Mit dem Fond und dem Weißwein zusammen aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Frischekäse und den Stilton mit dem Pürierstab einmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb direkt in einen Sahnespender füllen, verschließen und eine Druckkapsel aufdrehen. Den Sahnespender bis zum Anrichten im Wasserbad warm stellen.

Für die Birnen:

1 weiche Birne
 1 EL Birnensenf
 1 EL Olivenöl

Birne schälen und vom Kerngehäuse befreien. Zusammen mit den restlichen Zutaten fein pürieren und in eine Quetschflasche füllen. Pürierte Birne pünktchenweise auf dem Teller anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. Nach Belieben das Lammfilet zum Servieren halbieren.

Zusatzzutaten von Tamara: Tamara verwendete den Rosmarin zum Braten des Lammfilets, mit dem Honig karamellisierte sie das Lammfilet und mit der Speisestärke hat sie die Sauce abgebunden.

Zusatzzutaten von Julius: Julius verwendete den Rosmarin zum Braten des Lammfilets. Mit Xanthan hat er die Sauce abgebunden und mit dem Steinpilzpulver die Füllung der Wan Tan abgeschmeckt.