

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. November 2025 ▪
„3 Pflichtzutaten: Spitzkohl, Shiitake, Miso“ mit Nelson Müller



Alex Schöpe

Lammkarree auf Miso-Spitzkohl-Ragout mit gebratenen Shiitake und Lamm-Jus

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

2 Lammkarree vom Salzwiesenlamm, à
4 Stielknochen
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammkarree salzen und in Rapsöl scharf anraten. Danach pfeffern und bei 100 Grad in den Ofen geben. Auf eine Kerntemperatur von 61 Grad garen.

Für das Spitzkohl-Miso-Gemüseragout:

1 Spitzkohl
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb
50 g Butter
200 ml Sahne
200 ml trockener Weißwein
1 EL helle Misopaste
2 EL Speisestärke
½ Bund Schnittlauch
1 Msp. Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl in nicht zu kleine Stücke schneiden. Strunk entfernen.

Schalotten abziehen, klein würfeln und mit etwas geriebenem Knoblauch in der Butter andünsten. Spitzkohl zugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Misopaste zugeben, etwas Sahne angießen und langsam köcheln lassen. Das Ragout nur kurz mit dem Pürierstab mixen, so dass noch größere Stück erhalten bleiben. Mit etwas aufgelöster Speisestärke leicht abbinden, so dass ein cremiges Ragout entsteht. Schnittlauch und Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Etwas kleingeschnittenen Schnittlauch und Frühlingszwiebel vor dem Anrichten unterziehen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Shiitake:

10 Shiitake
1 Knoblauchzehe
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Shiitake putzen, in Scheiben schneiden und im Rapsöl bei starker Hitze sautieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebenem Knoblauch würzen und noch einmal kurz durchschwenken.

Für den Lamm-Jus:

100 ml trockener Rotwein
200 ml Lammfond
1 TL Blütenhonig
2 EL Speisestärke
1 Zweig Rosmarin
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen.

Mit dem Rotwein ablöschen und bei starker Hitze ganz einreduzieren.

Den Lammfonds aufgießen und etwa um die Hälfte einreduzieren lassen.

Den Rosmarin zugeben und mitköcheln lassen.

Mit etwas aufgelöster Speisestärke abbinden und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken.

Für die Garnitur: Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Spitzkohl mit einem Servierring anrichten. Das Lamm in Doppel-Kotelets aufteilen und mit den Knochen aneinandergestellt über dem Ragout platzieren. Das Lamm noch einmal etwas mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Shiitake drumherum verteilen und mit etwas Jus ausgarnieren. Mit etwas Schnittlauch dekorieren.

½ Bund Schnittlauch