

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Oktober 2025 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Mario Kotaska

1. Lammkarree, mit 6-8 Stielknochen
2. Rosenkohl
3. Pastinaken
4. Belugalinsen
5. TK-Brombeeren
6. Scamorza, geräuchert
7. Schmand
8. Cassislikör
9. Pistazien, ungesalzen, ohne Schale
10. Panko
11. Agar-Agar
12. Zartbitterschokolade, 70%

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Johannes Hamackers

Lammkarree mit Brombeer-Cassis-Sauce, geschmorten Pastinaken und Rosenkohl im Knuspermantel

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Lammkarree mit 6-8 Stielknochen
 2 EL Butter
 2 EL Öl
 6 Zweige Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Lammkarree putzen und die Abschnitte für die Sauce beiseitelegen.

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und das Lammkarree mit Thymian und Rosmarin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen 12-15 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad fertiggaren. Danach ruhen lassen.

Für die Sauce:

Abschnitte des Lammkarrees
 100 g TK-Brombeeren
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Stück Ingwer
 100 ml Rotwein
 400 ml Fleischfond
 50 ml Cassislikör
 1 EL Senf
 Olivenöl, zum Braten
 Stärke, zum Abbinden
 8 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und alles in Streifen schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Fleischabschnitte darin stark anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer dazu geben und weiter braten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen. Fleischfond, Thymian und Rosmarin dazu geben und reduzieren. Mit Cassislikör und Brombeeren abschmecken. Sauce passieren und nochmals mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce ggf. mit in Wasser glattgerührter Stärke andicken.

Für die Pastinaken:

3 Pastinaken
 1 Schalotte
 2 EL Butter
 2 Zweige Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken schälen und in Stücke schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotte darin anschwitzen. Pastinaken dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 200 ml Wasser dazu gießen, aufkochen und 10 Minuten mit Deckel garen. Dann ohne Deckel weiter garen, bis die Flüssigkeit fast ganz verkocht ist. Pastinaken erneut abschmecken und mit Petersilie servieren.

Für den Rosenkohl:

10 Röschen Rosenkohl
 2 Eier
 50 g Parmesan
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 20 g Pistazien
 2 EL Mehl
 50 g Panko

Rosenkohl putzen und am Strunk kreuzförmig einschneiden. In kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, abgießen und abkühlen lassen.

Parmesan reiben. Pistazien hacken. In einer Schüssel Panko, geriebenen Parmesan, gehackte Pistazien, Salz und Pfeffer vermengen.

Rosenkohlköpfe erst mehlieren, dann in Ei tauchen und schließlich in der

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Panko-Parmesan-Pistazien-Mischung panieren. In einer Fritteuse ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.