

▪ **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 fertigbaren. 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      Panko-Parmesan-Pistazien-Mischung panieren. In einer Fritteuse  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle      ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.