

**▪ 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



David Kruselburger

Lammkarree mit Lamm-Brombeer-Jus, Pastinaken-Parmesan-Püree, Rosenkohl und Petersilien-Pistazien-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

- 1 Lammkarree mit 6-8 Stielknochen,
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1-2 EL Butter
- 2 EL Senf
- Öl, zum Braten
- 3-4 Zweige Thymian
- 2-3 Zweige Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

Lammkarree putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit Senf einreiben. Abschnitte des Karrees für die Jus beiseitelegen. Knoblauch andrücken. Eine Pfanne mit etwas Öl und Butter erhitzen, Knoblauch und Kräuter zugeben, dann Lammkarree von beiden Seiten kräftig anbraten. Im Anschluss für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Für die Jus:

- Abschnitte des Lammkarree, von oben
- 125 g TK-Brombeeren
- 1-2 rote Zwiebeln
- 3-4 Knoblauchzehen
- 2 EL kalte Butter
- 500 ml Rotwein
- 1 L Fleischfond
- 2 cl Cassislikör
- 2-3 EL Honig
- Öl, zum Anbraten
- 3-4 Zweige Thymian
- 2-3 Zweige Rosmarin
- 2-3 Lorbeerblätter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Einen Topf mit Öl erhitzen, die Abschnitte des Lammkarrees, Zwiebel und Knoblauch darin kräftig anrösten, danach mit Rotwein und Cassislikör ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Thymian, Rosmarin und Lorbeer hinzufügen, danach wiederum mit Rotwein aufgießen und wieder kurz einreduzieren lassen. Wenn es einreduziert ist, mit Fond aufgießen und köcheln lassen. Anschließend abpassieren und die Jus wiederum einreduzieren lassen. Mit den Brombeeren, Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und kurz mit einem Pürierstab durchpürieren, dann wiederum einreduzieren lassen. Mit kalter Butter binden.

Für das Püree:

- 3-4 Pastinaken
- 100 g Parmesan
- 150 g Butter
- 200 ml Milch
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Pastinaken kurz ausdampfen lassen. Danach die erwärmte Milch und Butter unterheben und mit einem Stabmixer zu einem sämigen Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Parmesan reiben und unterheben.

Für den Rosenkohl:

- 400 g Rosenkohl
- 1 EL Butter
- Öl, zum Braten
- 2 EL Honig
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl putzen und in Salzwasser bissfest garen. Anschließend eine Pfanne mit etwas Butter, Öl und Honig erhitzen und den Rosenkohl darin leicht anbraten. Es sollen leichte karamellisierte Röststoffe entstehen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für das Pesto:

250 g ungesalzene, geschälte Pistazien
1 Bund Petersilie
1 Zitrone, Saft
150 g Parmesan
500 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pistazien kurz in einer Pfanne rösten, anschließend in einem hohen Gefäß zusammen mit Petersilie, Öl, Salz und Pfeffer pürieren. Parmesan reiben und zugeben. Nochmal mixen. Pesto mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Korallenhippe:

120 ml neutrales Öl
20 g Mehl

Öl und Mehl mit 100 ml Wasser zu einem homogenen Teig verrühren.

Teig portionsweise in eine Pfanne geben und Korallenhippen ausbacken.

Für die Garnitur:

3-4 frische Brombeeren
1-2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin

Brombeeren und Kräuter als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.