

▪ **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



Nikolaj Beck

Lammkoteletts im Pistazien-Panko-Mantel mit cremigem Pastinaken-Linsen-Ragout, Ofen-Rosenkohl und Brombeerpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch und die Kruste:

1 Lammkarree mit 8 Stielknochen,
küchenfertig gesäubert
Butter, zum Braten
40 g ungesalzene Pistazien, ohne
Schale
30 g Panko
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Einen zweiten Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus dem Lammkarree 4 dicke Koteletts über je 2 Stielknochen schneiden, dabei aus jedem Kotelett einen der beiden Stielknochen wegschneiden.

Pistazienkerne in einem Multizerkleinerer klein hacken und mit dem Panko mischen.

Lammkoteletts auf jeder Seite mit Salz und Pfeffer würzen und danach in der Pistazien-Panko-Mischung wenden. Die Mischung gut andrücken.

Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen, die Koteletts darin bei mittlerer bis hoher Hitze von jeder Seite 1-2 Minuten anbraten. Dann bei 120 Grad in den Backofen geben und bis 56 Grad Kerntemperatur fertiggaren.

Für das Pastinaken-Linsen-Ragout:

1 große Pastinake
60 g Belugalinsen
1 Orange, Abrieb
1 Zitrone, Abrieb
30 g Butter
100 g Schmand
100 ml Milch
300 ml Gemüsefond
Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinake schälen und in gleichmäßige Würfel mit ca. 0,5-1 cm Größe schneiden. Gemüsefond in einem Topf erhitzen, die Pastinakenwürfel dazugeben und weich, aber noch bissfest garen.

Linse waschen und in Salzwasser ebenfalls weich, aber noch bissfest garen. Linsen danach durch ein Sieb abgießen. Linsen zu den Pastinaken geben.

Schmand mit Milch verrühren und zur Gemüsemischung geben.

Mit Butter, Orangen- und Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit Speisestärke binden.

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl
1 TL Honig
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl säubern, dabei die äußeren Blätter und evtl. trockenen Stielansätze entfernen. Jedes Röschen längs halbieren.

Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer mischen, die halbierten Rosenkohlröschen darin gut wenden und danach auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Im 200 Grad heißen Ofen 15-20 Minuten backen, zwischendurch einmal wenden.

Für das Brombeerpüree:

300 g TK-Brombeeren
50 ml Cassislikör
Speisestärke, zum Binden
2 EL Zucker
Chili, aus der Mühle

Brombeeren mit 100 ml Wasser und Cassislikör in einem Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze für ca. 15 Minuten kochen. Danach durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Das Püree wieder zurück in den Topf geben, erhitzen und mit Zucker und Chili abschmecken.

Evtl. mit Speisestärke binden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.