

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Februar 2026 ▪**
Tagesmotto „Ummantelt“ mit Cornelia Poletto



Renato Fazzone

Lammrücken im Tramezzinimantel mit Rotwein-Schokoladensauce, Petersilienwurzelpüree und glasiertem Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 1 ausgelöster Lammrücken, ca. 400 g
- 100 g eiskalte Hähnchenbrust
- 50 g Babyspinat
- 2-4 Scheiben Tramezzinibrot
- 60 ml eiskalte Sahne
- Butter, zum Braten
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

Spinat kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und trocken ausdrücken. Eiskaltes Hähnchen mit Sahne mixen, Spinat unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

Lammrücken rundherum 1 Minute scharf anbraten, beiseitestellen.

Tramezzinibrot flach rollen, mit der Farce bestreichen und den Lammrücken darin einwickeln. Butter in eine Pfanne geben und das Fleisch im Tramezzinimantel rundherum goldbraun und knusprig braten. Dann in den Ofen geben und in ca. 10-12 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54-56 Grad garen.

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 20 g eiskalte Butter + Butter zum Braten
- 150 ml kräftiger Rotwein
- 150 ml Lammfond
- 15 g Zartbitterschokolade, mind. 70 % Kakao
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel mit Zucker in Butter glasig dünsten, bis der Zucker leicht schmilzt/karamellisiert. Dann mit Rotwein ablöschen, Rosmarin zugeben und fast vollständig sirupartig einkochen. Fond zugeben und erneut um die Hälfte reduzieren. Rosmarin entfernen. Topf vom Herd nehmen, Schokolade einrühren und die eiskalte Butter mit dem Stabmixer unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

- 300 g Petersilienwurzel
- 1 Zitrone, Saft
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Petersilienwurzel schälen, in Würfel schneiden und in Sahne-Milch-Mischung weichkochen. Sobald das Gemüse weich ist, fein pürieren und mit Salz, Muskat und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Durch ein Sieb streichen.

Für das Gemüse:

- 1 Bund junge Möhren mit Grün
- 1 Bund wilder Brokkoli
- Butter, zum Braten
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle

Möhren und Brokkoli schälen beziehungsweise putzen, kurz blanchieren, dann in Butter mit Salz und einer Prise Zucker kurz glasieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.