

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Juli 2026 ▪**
Leibgericht mit Nelson Müller



Siegmund Machatschek

Lammrücken mit Kräuter-Bröseln, Rotwein-Schokoladensauce, geschmorten Schalotten, lackierter Aubergine und mediterraner Fregola sarda

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch mit Bröseln:

1 ausgelöster Lammrücken
 100 g Butter
 Pflanzenöl, zum Braten
 70 g Pankobrösel
 1 Bund Petersilie
 1 Bund Liebstöckel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Lammrücken salzen, pfeffern und im Pflanzenöl scharf anbraten. In den 150 Grad heißen Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von ca. 58 Grad fertigkochen.

Pankobrösel, Petersilie und Liebstöckel in einem Mörser zerstoßen, salzen und pfeffern.

Butter in eine Pfanne geben und schmelzen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, in zerlassener Butter schwenken und in der Brösel-Mischung wälzen.

Für die Sauce und Schalotten:

4-6 kleine Schalotten
 1 Orange, Schale
 2 EL Preiselbeermarmelade
 500 ml Rotwein
 250 ml Gemüsefond
 10 g Zartbitterschokolade
 ½ Vanilleschote
 20 g braunen Zucker
 Kartoffelstärke, zum Binden

Zucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, Fond dazu geben und einreduzieren. Schalotten abziehen, halbieren und mitschmoren. Vanilleschote dazugeben.

Orange heiß abspülen, dann ein bis zwei Streifen Schale abziehen, zur Sauce geben und ziehen lassen. Dann Preiselbeermarmelade und Zartbitterschokolade einrühren. Mit Kartoffelstärke binden.

Für die Aubergine:

1 Aubergine
 100 ml Sojasauce
 Olivenöl, zum Einpinseln
 2 EL Zucker
 Kartoffelstärke, zum Binden

Sojasauce mit Zucker einkochen lassen, mit Stärke binden.

Aubergine schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, zwei davon mit Olivenöl beträufeln, auf ein mit Backpapier belegtem Backblech geben und im heißen Ofen 10-15 Minuten schmoren. Nach 10 Minuten mit der eingedickten Sojasauce einpinseln.

Für die Fregola sarda:

250 g Fregola sarda
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
6 Pimientos de Padrón
5 getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
2 Frühlingszwiebeln
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50 g weiche Butter + Butter zum Braten
50 g Parmesan
Olivenöl, zum Braten
1-2 Zweige Thymian
1-2 Zweige Rosmarin
1-2 Zweige Salbei
½ TL Safranfäden
Fleur de Sel, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Safranfäden in etwas heißem Wasser aufkochen. Fregola sarda im Salzwasser kochen, abseihen und mit Safranwasser übergießen. Knoblauch abziehen, pressen und mit 50 g weicher Butter verrühren. Ziehen lassen.

Beide Paprikaschoten aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien. Tomaten abtropfen lassen. Zwiebel abziehen, Frühlingszwiebel putzen. Paprika, Tomaten und Zwiebel fein würfelig schneiden. Alles kurz in einer Pfanne in Butter schwenken. Frühlingszwiebeln fein schneiden und dazugeben. Thymian- und Salbeiblätter sowie Rosmarinnadeln abzupfen und alles fein hacken. Zum Gemüse geben.

Vor dem Servieren Fregola sarda unterheben, etwas vorbereitete Knoblauch-Butter und Parmesan zugeben und schwenken.

Pimientos de Padrón in reichlich Olivenöl rundherum anbraten. Vor dem Servieren mit Fleur de Sel würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.