

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. April 2026
ChampionsWeek ▪ "Knusprig & Cremig" mit Robin Pietsch



Maximilian Vogele

Lammrücken mit Kräuter-Panko-Kruste, Lammjus, gebackenem Spargel, Sellerie-Haselnuss-Püree und gerösteten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Kräuter-Kruste:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
130 g Butter
85 g Panko
70 g Parmesan am Stück
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Basilikum
4 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch und Schalotte abziehen. Parmesan reiben. Kräuter mit Knoblauch, Schalotte, Panko, Parmesan und je einer Prise Salz und Pfeffer mixen bis das Panko eine grüne Farbe angenommen hat. Die Mehlmischung nun mit weicher Butter verkneten und ca. 1cm dick zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen.

Für den Lammrücken:

200 g ausgelöster Lammrücken am Stück
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
10 g Butter
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Lammrückenfilet von beiden Seiten würzen und in einer heißen Pfanne rundherum anbraten. Zum Ende ein Stück kalte Butter, Knoblauch und Thymian hinzugeben und das Lamm damit immer wieder übergießen. Danach kurz ruhen lassen. Die Kräuterkruste auf das Lamm legen und im Ofen mit Grillfunktion knusprig grillen.

Für die Lamm-Jus:

1 Schalotte
50 g kalte Butter
1 EL Tomatenmark
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
300 ml Lammfond
50 ml trockener Rotwein
Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und grob schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin anbraten. Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen, diesen Vorgang wiederholen und dann mit dem Lammfond angießen. Die Jus nun einreduzieren lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke andicken. Kalte Butter einrühren und mit Salz abschmecken.

Für den panierten Spargel

8 dünne grüne Spargel
½ Zitrone Abrieb
50 g Mehl
80 ml kaltes Sprudelwasser
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Für den Teig das Mehl, Sprudelwasser, Zitronenabrieb und eine kräftige Prise Salz vermengen. Spargelstangen auf gewünschte Größe schneiden, durch den Teig ziehen und direkt in die Fritteuse geben. Goldbraun backen, nach dem Frittieren auf ein Küchenpapier legen, abtropfen und salzen.

Für das Sellerie-Haselnuss-Püree:

300 g Knollensellerie
1 EL pures, dunkles Haselnussmus,
ungesüßt
80 ml Milch
Pflanzenöl, zum Einreiben
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Sellerie mit etwas Öl und Salz einreiben, auf ein Backblech geben und im Ofen ca. 20 Minuten garen. Sellerie mit der Milch zusammen fein pürieren. Haselnussmus einrühren und alles pürieren. Durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die gerösteten Haselnüsse:

50 g blanchierte Haselnüsse, ohne Haut

Haselnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.