

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2025** ▪  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Kevin Kühn**

**Lammrücken mit Pistazienhaube, Rotweinsauce,  
Kartoffel-Sellerie-Stampf und frittiertem Rotkohl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Lammlachse, à 200 g  
 125 g Butter  
 5 EL Senf  
 100 g gehackte Pistazien  
 4 EL Paniermehl  
 1 Bund glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Lammlachse von beiden Seiten gut salzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse von beiden Seiten je 2 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen. Pfanne mit Bratensatz für die Sauce aufgestellt lassen.

Petersilie hacken und mit den Pistazien und dem Paniermehl in einem flachen Gefäß vermischen.

Lammlachse dünn mit Senf bestreichen, in der Pistazien-Petersilien-Mischung wälzen und im Ofen für 20 Minuten garen.

**Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:**

2-3 mehligkochende Kartoffeln, ca. 250 g  
 200 g Knollensellerie  
 100 ml Sahne  
 25 g Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie schälen und in größere Würfel schneiden. Beides in einem Topf in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Dann das Wasser abgießen. Kartoffeln und Sellerie mit einem Stampfer gut zerdrücken und mit der Sahne angießen bis es schön cremig wird (es dürfen noch Stücke bleiben). Butter hinzufügen und im Stampf schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Für die Rotweinsauce:**

1 EL Butter  
 200 ml Rotwein  
 500 ml Lammfond  
 3 EL Kirsch-Konfitüre  
 1 Zweig Rosmarin  
 3 EL Speisestärke  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotwein und Lammfond zum Bratensatz in der Fleischpfanne angießen. Rosmarin und Butter hinzufügen und alles zusammen ca. 15 Minuten köcheln lassen. Speisestärke in Wasser anrühren und Sauce damit andicken. Sauce mit Kirsch-Konfitüre, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den frittierten Rotkohl:**

100 g Rotkohl  
 1 EL Zucker  
 1 TL Salz  
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad erhitzen.

Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit Zucker und Salz vermischen. Rotkohl in der Fritteuse für 2 Minuten im heißen Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.