

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2019** ▪  
**Ehemaligen-Spezial ▪ "Rezepte-Tausch" mit Cornelia Poletto**



Pritam Hackenberg kocht das Gericht von Salvador Becker

**Lammspieß mit Balsamico-Zwiebeln und  
Kartoffelwürfeln**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Lammspieß:**

2 dünne, parierte Lammhüftsteaks à  
200 g  
1 rote Paprika  
100 g Butter  
2 große Zweige Rosmarin  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grillfunktion vorheizen.

Das Fleisch waschen und trockentupfen. In kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Öl gleichmäßig anbraten. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Die Nadeln von den Zweigen zupfen und mit in die Pfanne geben. Die Zweige an der Unterseite schräg anschneiden, sodass das Fleisch später aufgespießt werden kann. Paprika vierteln, von Scheidewänden und Kernen befreien und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Würfel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für ca. 5 bis 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Anschließend enthäuten und abwechselnd mit den Lammstücken auf die Rosmarinzwige stecken. Spieße kurz vor dem Servieren in zerlassener Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Balsamico-Zwiebeln:**

4 rote Zwiebeln  
150 ml Balsamico Essig  
3 EL Rapsöl  
2 EL brauner Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, halbieren und in 5 mm dicke Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln hineingeben. Scharf anbraten, die Hitze reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zucker zugeben und warten bis er karamellisiert ist. Dann mit dem Balsamico ablöschen und dicklich einköcheln lassen.

**Für die Kartoffelwürfel:**

400 g festkochende Kartoffeln  
2 rote Chilischote  
40 g schwarze Oliven (entsteint)  
2 Frühlingszwiebeln  
100 g Fetakäse  
4 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. 2 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel ca. 10 Minuten goldbraun anbraten.

Frühlingszwiebeln putzen und halbieren. In einer Grillpfanne braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Chilischote halbieren, von den Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Oliven ebenfalls fein hacken und mit Salz, Pfeffer, Chili und 2 Esslöffel Öl in einem Mörser zu einer Tapenade verarbeiten.

Feta würfeln. Dann Kartoffelwürfel, Oliven-Tapenade und Feta in einen Anrichtering geben und für ca. 5 Minuten im vorgeheizten Backofen gratinieren. Aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.