

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. März 2026** ▪  
**Vorspeise mit Mario Kotaska**



**Bernd Jakob**

**Medaillons vom Lamm mit zweierlei Topping, Erbsen-Minz-Püree, Pinienkernen und Apfelstiften**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

250 g ausgelöster Lammrücken  
 1 Schalotte  
 50 g schwarzer Knoblauch  
 5 EL Butter  
 1 EL Olivenöl  
 3 EL helle Sesamkörner  
 3 EL dunkle Sesamkörner  
 ½ Bund Schnittlauch  
 2 Zweige Rosmarin  
 1 Prise Mélange noir  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Schwarzen Knoblauch und Olivenöl im Mixer zu einer glatten Creme pürieren.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in sehr feine Ringe schneiden.

Fleisch in vier Medaillons schneiden, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, mit wenig Olivenöl beträufeln und in einer großen, beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun braten.

Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Schalotte abziehen und kleinschneiden.

3 EL Butter mit den Rosmarinnadeln und der Schalotte zum Fleisch in die Pfanne geben, aufschäumen lassen und das Fleisch in der Rosmarinbutter aromatisieren. Dabei die Medaillons regelmäßig wenden und immer wieder mit der schäumenden Butter übergießen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch in der Resthitze 5 Minuten ziehen bzw. ruhen lassen. Wenn die Butter aufhört zu schäumen, das Fleisch zusammen mit den inzwischen knusprigen Rosmarinnadeln aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen.

Eine Seite der Medaillons gleichmäßig mit Schwarzer-Knoblauch-Creme einpinseln. Anschließend die Hälfte der Medaillons mit der Knoblauchcreme in den gerösteten Sesamkörner dippen und die restlichen Medaillons in den fein geschnittenen Schnittlauch.

**Für das Püree:**

350 g TK-Erbsen  
 1 mittelgroße Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ Zitrone, Saft  
 1 EL Crème fraîche  
 1 ½ EL Butterschmalz  
 ½ Bund Minze  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen.

Zwiebel und Knoblauch in Butterschmalz andünsten, ohne sie braun werden zu lassen. Die gefrorenen Erbsen dazugeben und unter Rühren auftauen lassen. Dann einige Minuten unter Rühren weiterdünsten.

Petersilie, Minze, Zitronensaft und Crème fraîche zu den Erbsen geben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

**Für die Pinienkerne:** Pinienkerne im Ofen bei 160 Grad leicht anrösten.  
25 g Pinienkerne

**Für das Topping** Apfel waschen, trockentupfen und pro Teller ca. ein Viertel davon in feine  
1 grüner, süß säuerlicher Apfel, z.B. Stifte schneiden. Mit Pfeffer und Orangenabrieb aromatisieren.  
Wellant  
1 Orange, Abrieb  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.