

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. März 2020** ▪
Hauptgang mit Cornelia Poletto



Christoph Ruffer

Lammrücken mit Paprika-Chorizo-Fumet, Poweraden und Minzsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

400 g Lammrücken,
mit dickem Fettdeckel
4 Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
1 EL Butter
100 ml Pflanzenöl
Meersalzflocken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Knoblauch andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Lammrücken waschen und trockentupfen. Fettdeckel des Lammrückens kreuzförmig einschneiden und mit Salzflocken und Pfeffer würzen.

Lammrücken von allen Seiten in Öl anbraten und im heißen Ofen für 8-10 Minuten garen. Anschließend in der Pfanne mit Thymianzweigen, Butter und Knoblauchzehe arosieren. Tomaten waschen, trockentupfen, vierteln und dazugeben. Noch einmal mit Butter nachbraten.

Für die Fumet:

150 g Chorizowurst
3 rote Paprika
10 Kirschtomaten
6 Schalotten
1 Peperoni
3 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein
200 ml heller Lammfond
100 ml Olivenöl
Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika waschen, trockentupfen, vierteln, entkernen, von Scheidewänden befreien und würfeln. Chorizo ebenfalls würfeln. Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Peperoni halbieren, entkernen und grob würfeln. Chorizo zusammen mit den Paprika- und Tomatenwürfeln, Peperonistücken und Schalottenscheiben in Olivenöl und Tomatenmark anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Fond zugeben und weich dünsten. Fein pürieren, passieren und Sauce mit Olivenöl aufmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. etwas mit Speisestärke binden.

Für die Poveraden:

4 Poveraden (kleine Baby-Artischocken)
2 EL Taggiasca Oliven
1 Knoblauchzehe
1 EL alter Balsamico
Etwas Ascorbinsäure
½ TL Zucker
2 EL Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Knoblauch abziehen und halbieren. Poveraden putzen und in Salzwasser blanchieren. Danach halbieren und in Olivenöl anbraten. Oliven kurz blanchieren und zusammen mit der halben Knoblauchzehe, Ascorbinsäure, Balsamico, Zucker, Salz und etwas Olivenöl fein pürieren. Die halben Poveraden damit füllen.

Für den Minzsalat: Minze, Basilikum, Dill und Melisse abbrausen, trockenwedeln und zerrupfen. Fenchelgrün vom Fenchel trennen, abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Essig und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Etwas Abrieb und Saft der Zitrone zugeben und die Kräuter und das Fenchelgrün damit marinieren.

- Fencheln, mit Grün
- 1 Zitrone
- 2 Schalen Mini Basilikum
- 4 Zweige Minze
- 4 Zweige Dill
- 4 Zweige Melisse
- 2 EL Reissessig
- 40 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lammrücken aufschneiden und mit Meersalz würzen. Die gefüllten Poveraden dazugeben und darauf den Minzsalat setzen. Mit der Paprika-Chorizo-Fumet umkränzen und servieren.