

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Mai 2021** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Holger Lagaly

**Lammkarree mit Kräuterkruste, Spargel-Erdbeer-Salat
und Aioli**

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

- 1 Lammkarree mit 10 Stielen,
ca. 800 g
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Parmesan
- 1 großes Stück Butter
- 3 EL Vollkorn-Semmelbrösel
- 4 EL mittelscharfer Senf
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- 2 Stiele Minze
- 1 EL Rapsöl, zum Braten
- Meersalz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Ofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und einen weiteren Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schwarte, falls vorhanden, vom Fleisch entfernen. Die Knochen am oberen Ende sauber abschaben. Fleisch unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und mit Pfeffer einreiben.

Petersilie, Rosmarin, Thymian und Minze abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Parmesan reiben und mit Semmelbröseln, Kräutern, Knoblauch, Butter und Senf verrühren.

Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin rundherum scharf anbraten, anschließend salzen. Fleisch im vorgeheizten Backofen bei ca. 120 Grad 20 Minuten garen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter legen und eine Fettpfanne darunterschieben. Kräutermasse auf dem Karree verteilen und 5 Minuten bei 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas: Stufe 3-4) backen. Sofort servieren.

Für den Spargel-Erdbeer-Salat:

- 1 Bund grüner Spargel
- 500 g Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 1 Zwiebel
- Etwas Sahne
- 1 Schuss Erdbeeressig
- 1 Schuss Balsamicoessig
- 1 Bund Basilikum
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und Spargel darin gar kochen und abgießen. Erdbeeren putzen und vom Grün befreien.

Für das Dressing Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Erbeeressig, Balsamicoessig, Pfeffer, Salz, Zitrone, Zucker, Sahne und Zwiebeln vermischen. Spargel und Erdbeeren hinzufügen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und mit schwarzem Pfeffer zum Salat hinzufügen.

Für die Aioli:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 scharfe Chilischote
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 2 EL Essig
- 250 ml Rapsöl
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz

Ei, Essig, Zucker, Salz und Senf in einem Gefäß vermengen.

Knoblauchzehen abziehen und dazugeben. Chili waschen, trockentupfen, klein schneiden und auch dazugeben. Alles mixen. Dann das Öl während dem Pürieren dazugeben und weiter mixen, bis sich eine feste Masse bildet.

Das Gericht auf ovalen, bunten Tellern anrichten. Salat in zwei passenden, kleinen Schüsseln dazu reichen und Aioli auch in einer kleinen Schüssel dazureichen. Das Gericht servieren.