

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. November 2023** ▪  
Tagesmotto „4 gewinnt“ mit Johann Lafer



Laura Steinkopf

**Lammkarree mit Kaffee-Rub, Kaffee-Trauben-Sauce, Fondant-Kartoffeln und knuspriger Kartoffelspirale**

*(Lammkarree, Kartoffeln, Trauben, Kaffeebohnen)*

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

500 g ungeputztes Lammkarree am Stück, mit Stielknochen, Fett und Sehnen  
20 g Kaffeebohnen  
1 EL Zucker  
Chili, aus der Mühle  
1 TL grobes Meersalz  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammkarree putzen und von Fett und Silberhaut befreien. Parüren für die Sauce beiseitelegen. Kaffeebohnen mit Zucker, Pfeffer, Salz und 1 TL Chili recht fein mörsern.

Fleisch gut salzen und in einer Grillpfanne mit Olivenöl von allen Seiten ca. 1 Minute. scharf anbraten. In Kaffee-Rub wenden.

Fleischthermometer einstecken und das Karree im vorgeheizten Ofen bis ca. 59 Grad Kerntemperatur garen. Herausnehmen und in Alufolie gewickelt bis ca. 62 Grad nachziehen und ruhen lassen.

**Für die Kaffee-Trauben-Sauce:**

Parüren des Lammkarrees, s.o.  
1 kleine Kartoffel  
200 g helle Weintrauben  
30 g Kaffeebohnen  
2 rote Zwiebel  
1 große Knoblauchzehe  
1-2 cm Ingwer  
50 g kalte Butter  
200 ml Rotwein  
200 ml Lammfond  
1 TL Honig  
3 Lorbeerblätter  
1 TL Speisestärke  
1 EL Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Eiswasser

Öl in einem Topf erhitzen und Parüren vom Karree scharf anrösten.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und auch in grobe Stücke schneiden. Mit zu den Parüren geben und kurz mit anrösten. Honig dazugeben, kurz karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen und aufkochen lassen.

Lammfond, Lorbeer, Kartoffel, 150 g Trauben und Ingwer dazugeben. Kaffeebohnen grob mörsern und mit in die Sauce geben. Sauce langsam einköcheln lassen.

Trauben halbieren und Fruchtfleisch mithilfe eines Kugelausstechers herauslösen.

Wenn die Sauce um ca. die Hälfte einreduziert ist, durch ein Sieb abgießen und Einlage entfernen. Enthäutete Trauben vierteln und mit in die Sauce geben. Sauce je nach gewünschter Konsistenz noch etwas einkochen lassen oder mit etwas kalter Butter und Speisestärke abbinden. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Fondant-Kartoffeln:**

400 g mehlig kochende Kartoffeln

Kartoffeln schälen und in gewünschte Form (Würfel oder Zylinder) schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Kartoffeln von der Ober- und

2 Knoblauchzehen  
150 g Butter  
200 ml Weißwein  
500 ml Hühnerfond  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
2 EL Rapsöl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Unterseite goldbraun anbraten. Restlichen Zutaten mit dazugeben. Sud gut salzen. Kartoffeln langsam weich köcheln.

**Für die Knusprige Kartoffelspirale:**

1-2 mehlig kochende Kartoffeln  
500 ml Rapsöl  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen und ca. 15 Minuten in lauwarmes Wasser legen, um die Stärke etwas zu entfernen. Kalt abwaschen und trocken tupfen. Öl in einem Topf erhitzen. Mit einem Holstäbchen testen, ob das Öl heiß genug ist. Am Holz sollten sich Bläschen bilden. Kartoffel durch einen Spiralschneider drehen und im Öl knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp entfetten. Spiralen mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

**Für die Garnitur:**

5 helle Weintrauben  
1 Zitrone, Saft  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
Salz, aus der Mühle

Rosmarin im heißen Öl der Kartoffeln knusprig frittieren und für die Deko beiseitelegen.

Weintrauben halbieren und in der Grillpfanne vom Karree etwas angrillen, leicht salzen und mit Zitronensaft ablöschen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.