▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. November 2026 ▪
Tagesmotto „Ummantelt“ mit Zora Klipp



Marcello Ciarrettino

Lammfilet im Tramezzini-Mantel mit Rotweinsauce, Champignon-Risotto und Schmortomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Hühnerfarce:
80 g Hühnerfilet
40 ml Sahne
1 Handvoll Babyspinat
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
3 Eiswürfel

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Spinat waschen und trockenschleudern. Das rohe Hühnerfleisch grob würfeln und gemeinsam mit dem Spinat, Sahne, Salz, Pfeffer und den Eiswürfeln in eine Küchenmaschine geben.

Ca. 30 Sekunden mixen. Danach in eine kleine Schüssel geben und kalt stellen.

Für das Lammfilet:
4 Lammfilets
4 Scheiben Tramezzini
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Silberhaut der Lammfilets entfernen. Die Filets bei hoher Hitze in Butterschmalz, Knoblauch und Rosmarin für maximal 1 Minute pro Seite anbraten. Danach sofort aus der Pfanne nehmen und zur Seite legen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Tramezzini mithilfe eines Nudelholzes etwas platt rollen. Dann mit kalter Farce bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Filets darauf platzieren und einrollen. Butterschmalz in einer neuen Pfanne erhitzen und die Lammfilets im Tramezzini-Mantel darin gleichmäßig goldbraun braten.

Für die Rotwein-Johannisbeer-Sauce:
30 g Zartbitterschokolade, 70% Kakaoanteil
2 EL Johannisbeergelee
1 TL Tomatenmark
200 ml Rotwein
100 ml Rinderfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomatenmark in die Fleischpfanne zum Rosmarin und Knoblauch geben und Bratensatz mit Rotwein ablöschen. Johannisbeergelee, Rinderfond und Zartbitterschokolade hinzugeben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, dann passieren und die Sauce einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce dekorativ über den Teller streichen, zudem à part in einem Kännchen anrichten.

Für das Risotto:
200 g Risottoreis
200 g Champignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
25 g Butter
50 g Parmesan
200 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Reis abspülen und gut abtropfen lassen. Gemüsefond in einem Topf erwärmen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl in einem breiten Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Schalotten glasig dünsten, Reis und Knoblauch dazu fügen. 2 Minuten unter Rühren weiter dünsten und mit Wein ablöschen. Flüssigkeit bei offenem Topf verdampfen lassen. Nach und nach den warmen Gemüsefond dazu gießen und unter häufigem Rühren bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 20–25 Minuten ausquellen lassen.

Champignons in Scheiben schneiden und gut in der Pfanne anbraten. Dann zusammen mit Butter und Parmesan unter das Risotto mischen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die geschmorten Kirschtomaten:
300 g Kirschtomaten an der Rispe
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
2 EL Olivenöl
1 EL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle

Tomaten an der Rispe in eine Auflaufform geben und Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin hinzufügen. Zucker darüber streuen und bei ca. 200 Grad in den Ofen geben, bis die Tomaten zu schmelzen beginnen. Vor dem Servieren mit Salz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.