

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. August 2020 ▪
Tagesmotto „Griechische Küche“ mit Björn Freitag



Tim Löffler

Lammrücken mit Ziegenfrischkäsecreme und Wassermelonen-Feta-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammrücken:
2 Lammlachse, à ca. 150g
30 ml Olivenöl
20 g Gyros-Gewürzmischung

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Lammlachse mit der Gewürzmischung und etwas Olivenöl marinieren und ziehen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten und in den vorgeheizten Backofen geben. Die Lammlachse sollte eine Kerntemperatur von 55-58 Grad haben. Kurz vorm Servieren und Tranchen schneiden.

Für den Salat:
¼ Wassermelone
200 g Fetakäse
20 ml Balsamico-Essig
20 ml Apfelessig
20 ml Olivenöl
2 Zweige Minze
Chili aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Wassermelone von der Schale befreien und würfeln. Feta ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Beides zusammen in einer Schüssel mit Öl, Essig, Chili, Salz und Pfeffer mischen.

Minzblätter zupfen, abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und unter den Salat heben.

Für die Ziegenfrischkäsecreme:
20 g griechischer Joghurt
40 g Ziegenfrischkäse
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frischkäse mit Joghurt mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.