

**• Die Küchenschlacht – Menü am 09.06.2025 •  
Leibgericht mit Mario Kotaska**



**Daniel Nydegger**

**Rosa gebratenes Lammkarree mit Thymian-Aprikosen-Creme, Zhug-Paste, Kartoffel-Sellerie-Stampf und glasierten Karotten**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Lammkarree:**

1 Lammkarree à 350 g

50 g Butter

2 EL Olivenöl

½ Bund Thymian

1 TL Koriandersaat

1 TL Fenchelsaat

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Lammkarree parieren. In einer heißen Pfanne von allen Seiten in Olivenöl mit Thymian scharf anbraten. Koriandersaat und Fenchelsaat im Mörser zerkleinern. Lammkarree mit der Würzmischung und Pfeffer würzen.

Lammkarree mit einem Fleischthermometer auf ein Ofengitter legen und bei 140 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad ziehen lassen.

Wenn die Kerntemperatur erreicht ist, das Lammkarree bei offenem Backofen ruhen lassen oder, je nach Zeit, aus dem Ofen nehmen und auf dem Brett ruhen lassen. Anschließend tranchieren.

**Für die Creme:**

1 rote Peperoncini

60 g getrocknete Aprikosen

½ Bund Thymian

Salz, aus der Mühle

Thymian in 200 ml heißem Wasser einlegen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die getrockneten Aprikosen und die Peperoncini in ein hohes Gefäß geben und mit dem Thymianwasser übergießen. Ein paar Thymianblätter dazugeben. Die Masse pürieren, bis eine Paste entsteht.

**Für die Paste:**

1 rote Peperoncini

1 Knoblauchzehe

1 Kurkumawurzel

½ Zitrone, Saft & Abrieb

½ Bund Koriander

½ Bund glatte Petersilie

2 grüne Kardamomkapseln

½ TL Kreuzkümmel

1 Gewürznelke

½ TL Zucker

2 EL Olivenöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kardamom mit der breiten Seite eines Messers andrücken, Samen auslösen. Mit Kreuzkümmel, Nelke, Salz und Zucker im Mörser fein zerstoßen.

Knoblauch abziehen. Koriander, Petersilie, Peperoncini und Knoblauch grob hacken.

Alles in ein Gefäß geben. Kurkuma reiben und dazugeben. Olivenöl und Zitronensaft hinzugeben und alles in einem Multizerkleinerer grob zerkleinern. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Stampf:**

250 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
250 g Knollensellerie  
½ Knoblauchzehe  
50 g Butter  
100 ml Milch  
½ TL Kreuzkümmel  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser, Salz und Kreuzkümmel in einem Topf aufkochen. Kartoffeln und Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Zugedeckt ca. 25 Minuten kochen und abschließend abgießen.  
Butter in einem Topf erwärmen, bis sie zur Nussbutter wird. Milch hinzugeben, mit Muskatnuss, weißem Pfeffer und Salz abschmecken. Kartoffeln und Sellerie hinzugeben und alles zu grob zerstampfen. Abschmecken und warm stellen.

**Für die Karotten:**

250 g Karotten  
2 Orangen, Saft  
50 g Butter  
2 grüne Kardamomkapseln  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Orange auspressen. Kardamomkapseln aufbrechen. Orangensaft in die bereits benutzte Pfanne pressen und erhitzen. Einen Teil der Butter dazugeben, sowie die aufgebrochene Kardamomkapsel. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Karotten schälen und die Pfanne geben. Zugedeckt ca. 10 Minuten auf niedriger Temperatur köcheln lassen. Deckel entfernen und noch weitere 5 Minuten reduzieren. Den Rest der Butter hinzugeben und die Karotten mit dem Saft in der Pfanne arrosieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.