

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Mai 2026**
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Julia Loosen

Zimt-Lamm mit Ofenzwiebeln, Apfel-Sellerie-Creme und Parmesan-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

1 küchenfertiges Lammkarree
 1-2 EL Butter
 Rapsöl, zum Anbraten
 1 Stange Ceylon-Zimt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammkarree trocken tupfen und gut mit Salz würzen. Rapsöl in einer Pfanne stark erhitzen. Lammkarree von allen Seiten goldbraun anbraten. Zimt im Mörser zerstoßen.

Anschließend die Hitze ausschalten, Butter hinzugeben und das Lammkarree mit der schäumenden Butter übergießen. Lamm anschließend mit Pfeffer und Zimt würzen und in den Backofen geben.

Für die Ofenzwiebeln:

1 große Zwiebel
 Rapsöl, zum Beträufeln
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel halbieren. Etwas Rapsöl auf ein Backblech tröpfeln, die Zwiebelhälften mit der Schale und der Schneidfläche nach unten legen und für ca. 25 Minuten in den Ofen schieben. Anschließend aus dem Ofen nehmen, die Schale abziehen, eventuell in Spalten schneiden und mit Salz würzen.

Für die Creme:

1 kleine Sellerieknolle
 2 Äpfel, Sorte Braeburn
 1-2 EL Butter
 1 EL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Honig in einem Topf erwärmen. Sellerie schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Apfel und Sellerie zu dem Honig hinzufügen. Alles gut mit Salz und Pfeffer würzen und kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Die eingekochten Äpfel und Sellerie mit einem Pürierstab fein pürieren, etwas Butter hinzugeben, nochmals würzen und abschmecken.

Für den Parmesan-Chip:

2 TL aromatisierte Butter, von oben
 20 g Parmesan
 2 EL Semmelbrösel

Parmesan reiben. Lammjus von oben mit Semmelbrösel und Parmesan vermengen. Anschließend zwei Häufchen von der Masse auf ein Backblech mit Backpapier geben und im Ofen knusprig ausbacken.

Für die Garnitur:

1 Bund Salbei

Salbei bis auf die kleinen Blätter fein schneiden und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren..