

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. April 2018** ▪  
ChampionsWeek ▪ **Finalgericht von Mario Kotaska**



**Rosa gebratenes Lammkarree mit Sauce Choron,  
Poweraden und Pommes Pont-Neuf**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

- 2 Lammkarrees am Knochen à 220 g
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- Olivenöl, zum Anbraten
- Fleur de Sel, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Lammkarrees vom Knochen putzen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und rundum in einer Pfanne scharf anbraten. Das Karree zusammen mit Rosmarin, Thymian und angedrücktem Knoblauch im Ofen 15 Minuten rosa garen. Das Fleisch vor dem Tranchieren ruhen lassen.

Die Schnittstelle mit Fleur de Sel würzen.

**Für die Sauce:**

- 200 g Butter
- 8 EL trockener Weißwein
- 2 EL Weißweinessig
- 1 Schalotte
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Eier, davon das Eigelb
- 3 Zweige Estragon
- 2 Zweige Kerbel
- 5 zerdrückte Pfefferkörner
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle

Butter in einem kleinen Stieltopf bei niedriger Hitze schmelzen und bräunen. Sobald die Molke sich trennt und die Butter Bernsteinfarbe annimmt, die Butter durch ein Sieb mit Passiertuch klären.

Aus Essig, Weißwein, angedrückten Pfefferkörnern und gehackter Schalotte einen würzigen Sud köcheln. Den Sud durch ein Sieb passieren und zusammen mit Eigelb und 2 EL kaltem Wasser in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad aufschlagen. Butter zuerst tropfenweise unterheben, später im dünnen Strahl. Mit angewärmtem Tomatenmark verfeinern und mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Kerbel und Estragon abbrausen, trockenwedeln, zupfen und unterheben.

**Für die Poweraden:**

- 4 Poweraden
- 1 Zitrone, davon den Abrieb
- 25 g Parmesan
- 4 EL Geflügelfond
- Olivenöl, zum Anbraten

Die Poweraden von den äußeren Blättern befreien und die Stiele putzen. Halbieren und mit einem Parisienelöffel das Stroh entfernen. In einer Pfanne mit wenig Olivenöl auf der Schnittseite mit Farbe anbraten, mit Geflügelfond ablöschen und abgedeckt weich schmoren.

Mit gehobeltem Parmesan, Zitronenabrieb und Olivenöl glasieren.

**Für die Pommes:**

- 4 mehligkochende Kartoffeln
- Blanc de Boeuf, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 130 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in 1 ½ cm dicke und etwa 5 bis 6 cm lange Stäbe schneiden. Die Kartoffelstäbchen in einer Fritteuse mit Blanc de Boeuf bei 130 Grad etwa 8 Minuten vorfrittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Fritteuse höher schalten und die Pommes bei 170 Grad goldgelb und knusprig ausbacken. Die Pommes wieder abtropfen lassen und kräftig salzen.



Damit selbstgemachte Pommes – oder in diesem Fall die etwas dickeren Brückenpfeiler-Kartoffeln – außen kross und innen wunderbar cremig werden, frittiert man die Kartoffelstäbchen bei geringerer Temperatur vor.

Das rosa gebratene Lammkarree mit Sauce Choron, Poweraden und Pommes Pont-Neuf auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzbestellung von Lucas:** *Gewohnt siegessicher bestritt Lucas das Finale ohne Zusatzbestellung.  
keine Aus 100 ml neutralem Pflanzenöl, einem Ei, Limettenabrieb und -saft sowie Salz und Pfeffer kredenzte er zusätzliche eine Mayonnaise. Dazu mixte er alle Zutaten in einem hohen Becher mit dem Stabmixer cremig auf.*

**Zusatzbestellung von Melanie:** *Melanie halbierte die Vanilleschote der Länge nach und gab diese mit etwas Butter zum Lamm in die Bratpfanne. Von der Zitrone nutzte sie etwas Abrieb, um die Sauce Choron abzuschmecken. Die Steinpilze mixte die Referendarin in einer Moulinette zu einem feinen Pulvern, mit dem sie die Pommes Pont-Neuf zusätzlich würzte.*



### Zusatzgericht von Mario Kotaska

### Salat von gebackenem Spargel mit leichter Remoulade

#### Zutaten für zwei Personen

**Für den Spargel:**  
5 Stangen weißer Spargel  
5 Stangen grüner Spargel  
100 g Parmesan  
100 g Pankobrösel  
2 Eier  
70 g Mehl  
300 ml Frittieröl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in einem kleinen Topf auf ca. 170 Grad vorheizen.

Den Spargel in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten vorgaren, in Eiswasser abschrecken und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Spargelstangen in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben und mit den Bröseln mischen.

Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in der Panko-Parmesan-Mischung panieren. Im Frittieröl goldgelb ausbacken.

**Für die Remoulade:**  
2 EL Mayonnaise  
4 EL Joghurt  
2 Schalotten  
1 Zitrone, davon ½ TL Abrieb  
1 EL Gewürzgurken  
2 gehackte Sardellenfilets  
1 TL Kapern  
4 Zweige glatte Petersilie  
¼ Bund Kerbel  
¼ Bund Estragon

Kerbel, Petersilie und Estragon abrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Die Mayonnaise mit Joghurt verrühren und mit gehackten Gewürzgurken, Kapern, Sardellenfilets, Petersilie, Kerbel und Estragon vermengen.

Mit Zitronenabrieb abschmecken.

**Für die Garnitur:**  
4 kleine Radieschen mit Grün  
2 Beete Afilakresse

Radieschen auf einem Trüffelhobel dünn hobeln und in eine Schüssel mit Eiswasser geben.

Den gebackenen Spargel mit Remoulade, Radieschen und Kresse garnieren und servieren.