

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. August 2023** ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Gegrillte Lammkoteletts mit Tomatenbutter, Auberginen-Tatar und Schlangengurken

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

8 Lammkotelettes mit geputztem Knochen
 2 Knoblauchzehen
 2 Zweige Rosmarin
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosmarin fein hacken. Knoblauch abziehen und hacken.

Lammkotelettes mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarin, Olivenöl und Knoblauch marinieren. Auf einem Grill rosa grillen.

Für die Butter:

100 g weiche Butter
 50 g Tomatenmark
 2 Knoblauchzehen
 1 Orange, davon Abrieb
 8 Basilikumblätter
 1 Prise Zucker

Butter schaumig schlagen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Orangenschale abreiben. Knoblauch abziehen und reiben.

Basilikum fein hacken. Butter mit Orangenabrieb, Tomatenmark, Knoblauch und Basilikum abschmecken. Die Tomatenbutter kann zu einer Rolle eingedreht oder als kleine Röschen aufdressiert werden.

Für das Tatar:

1 Aubergine
 1 rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, davon Saft
 1 TL Paprikamark
 2 Zweige Blatt Petersilie
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine halbieren, die Schnittfläche kreuzartig einritzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech geben und ca. 20 Minuten im Backofen schmoren, anschließend das Fruchtfleisch herauskratzen und fein hacken. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Petersilie hacken. Zitrone halbieren und auspressen. Knoblauch abziehen und reiben. Aubergine mit Zwiebel, Olivenöl, Zitronensaft, Paprikapulver, Knoblauch, Paprikamark und Petersilie anmachen und final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gurke:

1 Schlangengurke
 50 g Joghurt, 10% Fett
 1 TL Harissapaste
 Salz, aus der Mühle

Schlangengurke schälen, dann mit dem Sparschäler immer weiter schälen, sodass lange Gurkenstreifen entstehen. Diese salzen und kurz schwitzen lassen. Anschließend sanft ausdrücken und mit Joghurt und Harissapaste verrühren. Gut gekühlt servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Beeke:

keine

Zusatzzutaten von Thomas:

Getrocknete Tomaten

Die getrockneten Tomaten hackte Thomas klein und rührte sie in die Tomatenbutter.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. August 2023** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Lammköfte mit Pinienkernen und Rumfort

Zutaten für zwei Personen

Für die Köfte:

400 g Lammhackfleisch
 1 rote Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 Ei
 100 g Pinienkerne
 1 Msp. Kreuzkümmel
 1 Msp. Pul Biber
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pinienkerne grob hacken und zusammen mit Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel, Pul Biber und einem Ei verkneten, bis eine Bindung einsetzt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu golfballgroßen Bällchen formen und diese leicht plattdrücken. Beidseitig heiß in einer Pfanne in Olivenöl grillen und kurz ruhen lassen.

Für das Rumfort:

1 Rispe Kirschtomaten
 1 Bund Grüner Spargel
 1 Zitrone, davon Saft
 2 Zweige Bohnenkraut
 30 g Pinienkerne
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten halbieren, in einer Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das untere Drittel des Spargeles abschneiden. Anschließend Spargel mit in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten. Zitrone halbieren, Saft auspressen, auffangen und zum Spargel und den Tomaten geben. Alles ziehen lassen. Abschließend mit Bohnenkraut und Pinienkernen verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.