

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. April 2020 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Celine Knöll

Lammlachs mit Thymian-Cognac-Rahmsauce, Honig-Möhren und Ofen-Drillingen

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammlachse:

2 Lammlachse, à 200 g
1 Knoblauchzehe
1 Bund Thymian
30 g Butter
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Die Lammlachse waschen, trockentupfen und die Silberhaut mit einem scharfen Messer entfernen. In einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und ein Stück Butter hinzufügen. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit dem Knoblauch in die Pfanne geben. Das Lamm darin rosa braten, mit Salz würzen.

Für die Thymian-Cognac-Rahmsauce:

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
300 ml Rinderfond
100 ml Sahne
6 cl Cognac
2 EL gerebelter Thymian
1 Nelke
1 Lorbeerblatt
1 Musaknuss
1 EL Speisestärke
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und grob hacken, Knoblauch abziehen und andrücken. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Lorbeerblatt, Nelke, Thymian, Salz und Pfeffer hinzugeben und leicht braun werden lassen. Mit Cognac ablöschen. Anschließend den Fond und die Sahne angießen. Etwas köcheln lassen und durch ein engmaschiges Sieb in einen zweiten Topf abseihen. Nach Bedarf mit Speisestärke abbinden. Mit Muskat abschmecken.

Für die Ofen-Drillinge:

8 Drillinge
3 Zweige Rosmarin
1 EL Meersalz
3 EL Olivenöl

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Drillinge waschen, trockentupfen und für 10 Minuten in Salzwasser kochen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Öl, Salz und Rosmarin über die Drillinge geben und für 15-20 Minuten im Ofen backen. Nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden.

Für die Honig-Möhren:

1 Bund Möhren mit Grün
2 EL Honig
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Möhren waschen, schälen und das Grün bis auf 1,5 cm trimmen. Für ca. 15 Minuten in heißem Wasser kochen. In einer Pfanne Butter erhitzen, Honig hinzufügen und die Möhren kurz darin schwenken. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.