

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. April 2024** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Lammrücken mit Olivenjus, Ratatouille und Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm und die Jus:

400 g Lammlachs
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Butter
 1 TL Oliventapenade
 100 ml Rotwein
 200 ml Lammjus
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 Rapsöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lamm mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl scharf anbraten. Kräuter und eine zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen und mit Lammjus auffüllen. Alles etwas einkochen lassen. Oliventapenade dazugeben, mit Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ratatouille:

1 rote Paprikaschote
 1 gelbe Paprikaschote
 1 Knoblauchzehe
 100 ml Tomatensaft
 1 Zweig Thymian
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika schälen, halbieren und entkernen. In Rauten schneiden und in Öl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann Thymian und Knoblauch dazugeben. Mit dem Tomatensaft ablöschen und das Gemüse garziehen lassen.

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum
 100 g Parmesan
 50 g Pinienkerne
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.