

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juli 2019 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Garmethoden" mit Mario Kotaska



Siber Daller

Konfieren: Lammlachs mit Perlgraupen und Petersiliensauce

Zutaten für zwei Personen

- Für das Lamm:** Die Butter und Kardamom in einem kleinen Topf nussbraun erhitzen. Butter durch ein feines Sieb in einen großen Topf geben. Lamm mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Thymian und Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Lammlachs, Rosmarin und Thymian in die heiße Pfanne geben und das Fleisch rundum anbraten und herausnehmen. Butter im Topf auf 80 Grad erhitzen und den Lammlachs darin 15 Minuten garen. Anschließend in den Mandelstiften wenden.
- 400 g Lammlachs
 - 1 Zitrone
 - 2 Knoblauchzehen
 - 500 g Butter
 - 50 g Mandelstifte
 - 1 Zweig Thymian
 - 1 Zweig Rosmarin
 - 3 schwarze Kardamomkapseln
 - Pflanzenöl, zum Braten
- Für die Perlgraupen:** Fond in einem Topf erhitzen und die Graupen darin kochen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Karotte und Sellerie waschen, putzen und schälen. Beides in sehr fein in die Größe der Graupen würfeln. Zwiebeln und Knoblauch in Öl glasig dünsten. Gemüsewürfel dazugeben, kurz mit dünsten und warmhalten. Graupen zu den Gemüsewürfeln geben und cremig einköcheln lassen. Parmesan reiben und unterrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 100 g grobe Perlgraupen
 - 1 Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 Karotte
 - 1 Stange Sellerie
 - 50 g Parmesan
 - 100 ml Gemüsefond
 - Olivenöl, zum Braten
 - Zucker, zum Abschmecken
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Sauce:** Fond mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und aufkochen. Sahne dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Petersilie abrausen und trockenwedeln. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Mit dem Frischkäse zusammen in die Sauce rühren, aufkochen und mit dem Stabmixer mixen. Anschließend durch ein Sieb gießen und nochmals aufschäumen.
- 100 ml Schlagsahne
 - 200 ml Gemüsefond
 - 1 EL Doppelrahm-Frischkäse
 - 2 Bund glatte Petersilie
 - Olivenöl, zum Braten
 - Zucker, zum Abschmecken
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Das Gericht auf Tellern anrichten, mit den Blüten garnieren und servieren.
- frische Hibiskusblüten
 - Stiefmütterchen