# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. März 2024 ▪
# Finalgericht von Cornelia Poletto

## Pikantes Lammragout im Artischockenboden mit cremiger Polenta

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Lammragout:**
300 g Lammhackfleisch
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
200 g Tomatenpolpa
1 TL Sambal Oelek
3 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 185 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem Topf Öl erhitzen und beides darin anschwitzen. Lammhackfleisch mit in die Pfanne geben und anbraten. Thymianblättchen abzupfen, Chili längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Beides mit in die Pfanne geben und alles mit Sambal Oelek würzen. Dann Tomatenpolpa einrühren und etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf kleiner Flamme warmhalten.

**Für die Polenta:**
100 g Instant-Polenta
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
60 g Parmesan
200 ml Geflügelfond
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln, Knoblauch abziehen und mit der Messerseite andrücken. Parmesan reiben. Schalottenwürfel in einer heißen Pfanne mit einem Schuss Olivenöl glasig anschwitzen. Angedrückte Knoblauchzehe, Polenta und die Hälfte des Fonds dazugeben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, dann die Hitze reduzieren und bei Bedarf, je nach Konsistenz, weiteren Fond dazugeben. Knoblauchzehe herausnehmen und Polenta mit geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Artischockenböden:**
2 Artischockenböden, aus der Dose oder tiefgekühlt
½ Orange, Abrieb
½ Zitrone, Abrieb
2 EL Ricotta
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone und Orange heiß abwaschen und jeweils die Schale abreiben, sodass ½ TL pro Frucht dabei herauskommt. Artischockenböden mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten im vorgeheizten Ofen erhitzen. Ricotta mit 1 EL Olivenöl glattrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronen- und Orangenabrieb würzen.

**Für den Spargel:**
4 Stangen grüner Spargel
Salz, aus der Mühle

Spargelenden abbrechen und Stangen in siedendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Alternativ mit einem Schluck Wasser in einer Pfanne braten. Vor dem Servieren in etwa 3-5 cm große Stücke schneiden.

**Für die Garnitur:**
6 halbgetrocknete Kirschtomaten in Öl
2 EL Pistazien
1 Zweig Minze

Pistazien in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Anschließend grob hacken. Minze abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen. Kirschtomaten aus dem Öl nehmen und in kleinere Stücke schneiden.

Die Artischockenböden mit dem heißen Lammragout füllen. Auf jeden Teller einen Spiegel der Polenta geben. Die Artischockenböden auf die Polenta geben. Füllung mit den Minzspitzen und dem gewürzten Ricotta fertig stellen, dann die eingelegten Kirschtomaten und den Spargel dazwischen stecken. Mit den Pistazien garnieren.

***Zusatzzutaten von Jens:***
*Zucker*
*Petersilie*
*Kreuzkümmelsamen*

*Jens nutzte den Zucker, um damit die Tomaten im Ragout zu würzen. Auch die Petersilie gab er klein gehackt in das Ragout. Den Kreuzkümmel mörserte er zusammen mit Salz und würzt damit das Lammfleisch.*

***Zusatzzutaten von Marcel:***
*Zimtstange*
*Rotwein*
*Lorbeerblatt*

*Marcel löschte das Ragout mit dem Rotwein ab. Die Zimtstange und das Lorbeerblatt gab er ebenfalls zum Ragout.*