

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2021 ▪
Tagesmotto „Warenkorb“ mit Mario Kotaska

Warenkorb

3 Pflichtzutaten:

Schweinefilet
Knollensellerie
Walnüsse

Zusätzlicher Warenkorb (Kann-Zutaten):

Brokkoli, Pancetta (in Scheiben), Granatapfel, Pumpernickel,
Gorgonzola, Salbei, Crème fraîche

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



David Jäger

Schweinefilet mit Orangensauce, Brokkoli-Sellerie-Gemüse und Walnuss-Pumpernickel-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

500-600 g Schweinefilet
Neutrales Öl, zum Braten
2 Zweige Thymian
2 Zweige Salbei
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Schweinefilet in ca. 5 cm dicke Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian, Salbei und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Das Fleisch zusammen mit den Kräutern in den vorgeheizten Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen.

Für die Sauce:

3 Orangen
2 Schalotten
4 EL Butter
50 ml Weißwein
1 EL Honig
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
1 TL Stärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Schalotten abziehen, schneiden und in Butter anschwitzen. Mit etwas Wein ablöschen. Orangen halbieren, auspressen und den Saft direkt in die Pfanne geben. Honig, Rosmarin und Thymian hinzufügen, mit köcheln lassen und Sauce reduzieren lassen.

Stärke mit etwas Orangensaft verrühren und zum Andicken in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse:

1 Brokkoli
½ Sellerieknolle
3-4 Scheiben Pancetta
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
3 cm Ingwer
1-2 EL Zucker
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkoli putzen, Sellerie schälen, beides kleinschneiden und in Salzwasser weich kochen. Anschließend abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten vierteln. Knoblauch und Ingwer hacken. Pancetta kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten hinzugeben und mit Zucker karamellisieren. Dann Brokkoli, Sellerie, Pancetta, Knoblauch und Ingwer hinzugeben. Am Schluss mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Crunch:

6 Walnuskerne
1 Scheibe Pumpernickel
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Walnüsse und Pumpernickel hinzugeben. Mit Salz würzen. Auskühlen lassen und als Crunch verwenden.

Für die Garnitur:

1 Granatapfel

Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen, als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christian Hill

Mit Salbei und Gorgonzola gefüllte Schweinefilettaschen, zweierlei Sellerie und Honig-Walnuss-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllten

Schweinefilettaschen:

- 1 Schweinefilet, ca. 300 g
- 100 g Gorgonzola
- Butter, zum Braten
- 3 Zweige Salbei
- 2 gestrichene TL Senf
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den gedünsteten Sellerie:

- 1 Knollensellerie
- 1 weiße Zwiebel
- 125 ml Gemüsefond
- 3 EL Weißweinessig
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den panierten Sellerie:

- 1-2 Scheiben Pumpernickel
- 1 Zitrone
- 1 Ei
- 5-6 Zweige Thymian
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Honig-Walnuss-Topping:

- 100 g Walnusskerne
- 2 EL flüssiger Honig
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

- 1 Granatapfel
- 2 Zweige Petersilie

Den Backofen auf 200 Umluft vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und ggf. halbieren und platt klopfen. In jedes Stück eine Tasche schneiden. Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Fleisch mit je 1 Teelöffel Senf, Gorgonzola und 2 Salbeiblättchen füllen. Mit Bratschnur umwickeln oder die Tasche mit Holzspießen schließen.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin 3-4 Minuten pro Seite braten. Kurz vor Ende der Bratzeit Rest Salbei zufügen und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sellerie schälen, waschen und mittig 2 Scheiben herausschneiden. Die Scheiben für den panierten Sellerie beiseitelegen. Den Rest, ca. 300 g, würfeln.

Zwiebel abziehen und würfeln. Zwiebel in Öl andünsten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Selleriewürfel darin rundherum glasieren. Mit Gemüsefond ablöschen, aufkochen und 8-10 Minuten dünsten. Sellerie mit Salz, Pfeffer und Essig nochmals abschmecken.

Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Die zwei Selleriescheiben in Zitronen-Salzwasser garen. Herausnehmen und trockentupfen. Ei verquirlen. Pumpernickel in einer Küchenmaschine zu Brösel verarbeiten und im vorgeheizten Backofen auf einem Backblech trocknen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und diese fein hacken. Pumpernickel mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Selleriescheiben erst in verquirltem Ei und dann in Pumpernickel-Mischung wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Selleriescheiben anbraten.

Walnusskerne grob zerkleinern und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Honig hinzugeben und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Beides als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Susanne Rau

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Salleriesauce, Walnuss-Knöpfele und Petersilien-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Schweinefilet
8-10 Scheiben Pancetta
Butter, zum Braten
1 Bund Salbei
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Filet salzen und pfeffern. Zuerst mit Salbei, dann mit Pancetta ummanteln.

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Filet von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Backofen auf dem Rost bei 180 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie ruhen lassen. Zum Anrichten in Scheiben schneiden.

Für die Salleriesauce:

150 g Knollensellerie
25 g Zwiebeln
1 Zitrone
40 g Butter + 2 EL kalte Butter
50-80 ml Schlagsahne
500 ml Geflügelfond
1-2 EL Weißweinessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen. Sellerie schälen. Beides kleinschneiden und in Butter andünsten. Geflügelfond angießen und halb bedeckt gar kochen. Mit einem Stabmixer pürieren, durch ein feines Sieb streichen, zurück in den Topf geben und für eine schöne Konsistenz ggf. Fond nachgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Weißweinessig, Sahne und Butter dazugeben und bei milder Hitze ziehen lassen. Der Sud darf nicht mehr kochen. Kurz vor dem Anrichten einmal-aufmixen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und die Sauce mit etwas Saft abschmecken.

Für die Walnuss-Knöpfele:

55 g Walnüsse
2 Eier, Größe M
2 EL Butter
100 ml Vollmilch
150 g Weizenmehl, Type 550
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

40 g Walnüsse rösten und anschließend fein mahlen. Gemahlene Walnüsse und Weizenmehl mit Eiern, Milch, Salz und etwas geriebenem Muskat zu einem geschmeidigen Teig schlagen, bis er Blasen wirft.

In einem großen Topf ausreichend gut gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Teig mit einem Spätzle-Hobel ins Wasser schaben. Spätzle garen, dann in ein Sieb abgießen und warmhalten.

Restliche Walnüsse rösten und grob mahlen. Butter in einer Pfanne schmelzen und grob gemahlene Walnüsse dazugeben. Kurz vor dem Anrichten die Knöpfele darin schwenken.

Für das Petersilien-Pesto:

1 Bund glatte Petersilie
50 g Walnuskerne
50 g Parmesan
80-100 ml kaltes Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Parmesan reiben. Petersilie, Öl, Walnüsse und Parmesan im Blitzmixer zu Pesto mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für eine flüssigere Konsistenz ggf. noch etwas Öl angießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2021** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Schweinefilet mit Selleriepüree und Walnuss-Brokkoli

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

2 Medaillons vom Schweinefilet
2 Scheiben Pancetta
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pancetta ummanteln. Mit Metzgergarn fixieren und in einer beschichteten Pfanne rundherum scharf anbraten. Fleisch auf einen Teller oder Schälchen geben und im vorgeheizten Ofen leicht rosig fertigaren. Die Pfanne für den Brokkoli aufgestellt lassen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren Metzgergarn entfernen. Fleischsaft zum Würzen von Brokkoli verwenden.

Für das Selleriepüree:

100 g Knollensellerie
1 Limette
100 g Crème fraîche
50 g Butter
200 ml Geflügelfond
Muskatnuss, zum Reiben

Butter in einen Topf geben und bräunen. Sellerie schälen, in daumennagelgroße Stücke schneiden und in Fond oder Wasser völlig weich kochen. Abpassieren und zusammen mit Crème fraîche und brauner Butter zu einer glatten Creme mixen. Mit frischer Muskatnuss und Limettensaft/-abrieb würzen.

Für den Walnuss-Brokkoli:

½ Brokkoli
¼ Granatapfel
50 g Walnuskerne
20 g Butter
20 ml Geflügelfond

Butter in einen Topf geben und bräunen.

Brokkoli mundgerecht putzen, in die Pfanne des Schweinefilets geben und braten. Mit Fond ablöschen. Walnuskerne sowie Granatapfelkerne und –saft hinzufügen. Dann braune Butter über den Brokkoli geben, Fleischsaft angießen und alles gut schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.