

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Februar 2022** ▪  
**Finalgericht von Björn Freitag**



**Paniertes Schweinekotelett mit Anna-Kartoffeln,  
 Schmorzwiebeln und Petersilien-Zitronen-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kartoffeln:**

6 vorwiegend festkochende Kartoffeln  
 100 g Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Butter in einem Topf zerlassen und die Kartoffeln damit bepinseln, salzen, pfeffern, mit Muskat würzen und in einer feuerfesten Form etwa 2-3 cm dick schichten. Im Ofen etwa 20 Minuten garen. Dabei darauf achten, dass es nicht zu dunkel wird, ansonsten mit Alufolie abdecken.

**Für das Fleisch:**

2 Schweinekoteletts mit Knochen, à ca.  
 200 g  
 2 Eier  
 3 EL Butterschmalz  
 100 g Paniermehl  
 2 EL Mehl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl bereitstellen. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und zuerst in Mehl, dann in Ei und am Ende in Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch von jeder Seite etwa 6-7 Minuten krossbraten und ruhen lassen. Je nach Dicke des Fleisches evtl. im Ofen nachgaren. Wichtig ist, dass es noch saftig, nicht zu roh am Knochen und gut kross ist.

**Für die Zwiebeln:**

2 weiße Zwiebeln  
 2 Prisen Kümmel  
 2 EL Rapsöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, in Viertel schneiden und die Viertel auseinander fächern. In einem Topf mit Deckel in Rapsöl 10-15 Minuten anschwitzen und bei mittlerer Hitze mit dem Kümmel und Deckel schmoren. Dabei darauf achten, dass sie eine schöne braune Farbe bekommen und nicht zu viel Flüssigkeit verlieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Salat:**

1 Bund Blatt Petersilie  
 1 TL Kapern  
 1 Zitrone  
 2 EL Rapsöl

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Zitrone filetieren und die einzelnen Filets vorsichtig mit Rapsöl, Kapern und Petersilienblättern mischen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Richard:**

Pankomehl,  
 Kalbsfond, Thymian

*Richard verfeinerte die Panade mit Pankomehl und gab den Thymian zum Fleisch mit in die Pfanne. Mit dem Kalbsfond ließ er die Zwiebeln einkochen.*

**Zusatzzutaten von Isabé:**

Thymian, Paprikapulver,  
 Quittenbalsamico

*Isabé wüzte das Fleisch mit Paprikapulver und gab den Thymian mit zu den Kartoffeln. Den Quittenbalsamico gab sie zu den Zwiebeln. Herstellung Quittenbalsamico: selbstgepresster Quittensaft mit weißem Balsamicoessig zu gleichen Teilen einkochen lassen.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Februar 2022** ▪  
**Zusatzgericht von Björn Freitag**



**Curry-BBQ vom Strohschwein mit eingemachten  
Pflaumen und Süßkartoffel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Curry:**

300 g Schweinefilet  
 2 Süßkartoffeln  
 1 Glas Pflaumen im eigenen Saft  
 100 ml Kalbsfond  
 2 EL Senfkörner  
 1 rote Chilischote  
 2 EL Currypulver  
 2 EL Rübensirup  
 1 Zimtstange  
 3 EL BBQ-Sauce  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Süßkartoffeln schälen und in Stücke schneiden.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Senfkörner hineingeben. Fleisch in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in neutralem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und Süßkartoffeln in die Fleischpfanne geben. Leicht anbraten, mit Kalbsfond ablöschen und mit geschlossenem Deckel garen lassen.

Die Hälfte der Pflaumen mit ein wenig Saft dazugeben, Rübensirup und BBQ-Sauce untermischen und mit geschlossenem Deckel weiterhin ziehen lassen. Nach Geschmack und Konsistenz können weitere Pflaumen und Saft hinzugefügt werden.

Chili klein schneiden und je nach Schärfe mit dazu geben. Senfkörner abgießen und mit Currypulver und Zimtstange in die Pfanne geben und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch abschließend nochmals mit ins Curry geben und warm werden lassen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.