

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juli 2020 ▪  
Finalgericht von Cornelia Poletto



**Schweinebraten “all'italiana“ mit Pancetta-Kartoffeln und Gemüse**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Schweinebraten:**

400 g Spanferkelrücken, mit Schwarte  
1 TL Honig  
1 EL Olivenöl  
½ EL weißer Balsamico  
1 EL Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Spanferkelrücken waschen, trockentupfen, mit einem scharfen Messer oder Rasierklinge rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten knusprig anbraten. Honig in einem kleinen Topf karamellisieren lassen und das Olivenöl und Balsamico einrühren. Rücken mit der Honig-Olivenölmarmade einpinseln und auf ein Backofengitter geben. Im Backofen ca. 15-20 Minuten knusprig garen (Kerntemperatur etwa 63 Grad).

**Für die Pancetta-Kartoffeln:**

6 kleine, festkochende Kartoffeln  
2 Scheiben italienischer Pancetta  
1 Schalotte  
2 Eier  
½ Bund Schnittlauch  
50 g Mehl  
50 g Paniermehl  
½ TL Kümmel  
½ EL Olivenöl, zum Anbraten  
Pflanzenöl, zum Frittieren  
Grobes Meersalz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frittierfett auf ca. 170 Grad erhitzen.

Kartoffeln mit einer Gemüsebürste unter fließendem Wasser abbürsten, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Salz und Kümmel dazu geben und bissfest garen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Pancetta ebenfalls fein würfeln. Kartoffeln längs halbieren und vorsichtig mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Die Kartoffelmasse für den späteren Gebrauch beiseitestellen. Pancetta- und Schalottenwürfel in Olivenöl anbraten und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und 1 EL davon mit der beiseite gestellten Kartoffelmasse und der Pancetta-Schalottenmasse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelhälften mit der Mischung füllen und wieder zusammensetzen. Ein Ei aufschlagen und verquirlen. Die ganzen Kartoffeln zuerst in Mehl wenden, durch das aufgeschlagene Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Nochmals durch das Ei ziehen und zum zweiten Mal in Paniermehl wenden. Kartoffeln in dem heißen Frittierfett knusprig ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und im Backofen warmhalten.

<p><b>Für das Gemüse:</b>          100 g Zuckerschoten              ½ Kohlrabi          4 Stangen grüner Spargel              100 g Erbsen          4 kleine Bundmöhren              1 EL Butter          ½ EL milder Weißweinessig              75 ml Muskateller          2 Zweige Majoran              1 EL Zucker              Grobes Meersalz          Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle              Eiswasser</p>	<p>Zuckerschoten und Kohlrabi putzen. Kohlrabi schälen und in Rauten schneiden. Spargelenden abschneiden. Möhren schälen, von Enden befreien und in längliche Segmente schneiden.</p> <p>Das Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken.</p> <p>Majoran abbrausen und trockenwedeln. Zucker in einen Topf geben und goldgelb karamellisieren lassen. Mit Essig und Muskateller ablöschen, Majoranzweige und Butter dazu geben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse in der Reduktion erhitzen.</p>
---	--

Zum Anrichten das Gemüse auf vorgewärmte Teller verteilen, den Ferkelrücken in Scheiben aufschneiden und darauf geben. Pancetta-Kartoffeln schräg halbieren und dazu servieren. Sauce um das Gemüse gießen.

**Zusatzzutaten von Tina:** *Tina hat Lorbeer und Fenchel im Mörser klein gerieben und damit die Schwarte vom Schwein eingerieben. Und das Tomatenmark kommt mit in die Sauce.  
 Tomatenmark, Fenchelsamen,  
 Lorbeerblätter*

**Zusatzzutaten von Luisa:** *Luisa benutzt Thymian für die Glasur für das Fleisch. Paprikapulver nimmt sie für die Panade und der Parmesan kommt in die Kartoffel-Füllung.  
 Parmesan, Thymian, geräuchertes  
 Paprikapulver*

## Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juli 2020 ▪ Zusatzgericht von Cornelia Poletto



### Gebratene Jakobsmuscheln auf mariniertem Gazpachogemüse

Zutaten für zwei Personen

**Für das Gemüse:**

1 Salatgurke  
2 gelbe Paprika  
2 rote Paprika  
4 reife Strauchtomaten  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Mayonnaise  
Milder Rotweinessig, zum  
Abschmecken  
8 Basilikumblätter  
Feines Meersalz, zum Abschmecken  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gurke schälen, von Enden befreien, längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne ausschaben. Eine Hälfte in gleichmäßige Würfel schneiden und kaltstellen. Die andere Hälfte grob würfeln, salzen und ca. 15 Minuten Wasser ziehen lassen.

Beide Paprika vierteln, entkernen, von Scheidenwänden befreien und schälen. Strauchtomaten kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, vierteln, entkernen und häuten. Paprika- und Tomatenviertel in Würfel schneiden und kaltstellen.

Die Hälfte vom Gemüse durch den Entsafter geben. Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls am Ende durch den Entsafter geben. Den Saft mit einem Pürierstab und der Mayonnaise aufmixen. Kräftig mit Salz würzen und mit Pfeffer und etwas Rotweinessig abschmecken. Mindestens 3-4 Stunden kaltstellen. Unbedingt auch die Teller gut kühlen. Die gut gekühlte Gazpacho nochmals nachschmecken.

Die restlichen Gemüsewürfel in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas Gazpacho abschmecken. Basilikum abrausen, trockenwedeln, Basilikumblätter in Streifen schneiden und unter die Gemüsewürfel heben.



Wenn man keinen Entsafter zu Hause hat, kann man das Gemüse auch einfach mit einem Pürierstab pürieren! Und um die Gazpacho kalt zu servieren, einfach die Teller vor dem Anrichten eine Zeit lang im Kühlschrank/ Tiefkühler erkalten lassen.

**Für die Jakobsmuscheln:**

4 ausgelöste Jakobsmuscheln  
Piment d´espelette, zum Abschmecken  
Olivenöl, zum Anrichten  
Salz, aus der Mühle

Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und in einer Pfanne von beiden Seiten jeweils 2 Minuten garen. Erst jetzt salzen und mit Piment d´espelette abschmecken.

Gemüsewürfel in gekühlte Teller geben, die Jakobsmuscheln auf das Gemüse verteilen, die Gazpacho aufschäumen und den Schaum um das Gemüse geben. Mit einem feinen Strahl Olivenöl fertig stellen.