

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 5. Mai 2021 ▪  
 Tagesmotto „Mamas Küche“ mit Johann Lafer



Maurice Reinhard

**Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce, glasierten Radieschen und Kartoffelwürfeln**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Schweinefilet:**

500 g küchenfertiges Schweinefilet,  
 im Ganzen  
 3 Knoblauchzehen  
 1 EL Butter  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 TL Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet scharf von allen Seiten darin anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 bis 25 Minuten garen. Anschließend das Fleisch zurück in die Pfanne geben und mit Butter, Rosmarin und Knoblauch für 1 bis 2 Minuten arosieren. Fleisch mit ausreichend Pfeffer und Salz würzen. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

**Für die Champignon-Rahmsauce:**

400 g braune Champignons  
 1 Knoblauchzehe  
 50 g kalte Butter  
 350 ml Sahne  
 100 ml Weißwein  
 3 TL Dijon-Senf  
 ¼ Bund glatte Petersilie  
 ¼ Bund krause Petersilie  
 1 TL Speisestärke  
 Sonnenblumenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen, vierteln und in etwas Sonnenblumenöl anrösten.

Knoblauch abziehen und pressen. Nachdem die Pilze gebräunt sind, salzen und mit Knoblauch und Senf abschmecken. Kurz weiter anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen. Anschließend Sahne angießen und einkochen lassen. Vor dem Servieren kalte Butter einrühren und bei Bedarf mit etwas aufgelöster Stärke andicken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Sauce rühren.

**Für die Radieschen:**

1 Bund Radieschen, mit Grün  
 1 Zitrone  
 100 g Butter  
 2-3 TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschen waschen, trockentupfen und vom Grün befreien.

Radieschengrün hacken. Butter in einer Pfanne auslassen und die Radieschen in der zerlassenen Butter für ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit dem Radieschengrün vermengen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Radieschen mit Zitronensaft abschmecken.

**Für die Kartoffelwürfel:** Kartoffeln schälen, in gleich große (ca. 2x2 cm) Würfel schneiden und blanchieren. Öl in einem Topf erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, Kartoffeln mit Mehl bestäuben und in das Öl geben. Ca. 5 bis 7 Minuten ausfrittieren, bis die Kartoffeln anfangen, goldgelb zu werden. Kartoffeln aus dem Öl nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und etwas abkühlen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kartoffelwürfel mit Petersilie, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen.

300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
½ Bund glatte Petersilie  
½ Bund krause Petersilie  
1 TL Paprikapulver  
2-3 EL Mehl  
600 ml Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.