

▪ **Die Küchenschlacht "Promi-Woche" – Menü am 12. Oktober 2017** ▪
Warenkorb mit Johann Lafer

Warenkorb		
Schweinefilet à 300 g	Papaya	Weißwurst
Frühlingslauch	Tiroler Speck	rote Chili
Weizenbier	Blauschimmelkäse	Schwarzwurzeln
Drillingskartoffeln	Laugenbrezeln	Senfsaat
gemischte Kräuter		



Marijke Amado

Schweinefilet mit Blauschimmelkäse-Sauce und Kartoffelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet: Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Schweinefilet salzen. In einer heißen Pfanne Butter schmelzen und das Schweinefilet von beiden Seiten kurz scharf anbraten und in den Ofen geben. Mit Salz würzen.
Schweinefilet à 300 g
3 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Für die Sauce: Die weiße Rinde des Schimmelkäses abschneiden und den Käse in kleine Stücke schneiden. Knoblauch und Schalotte abziehen und kleinhacken. Mit Käse, Sahne, Senf, Fond und Butter vermengen und in einer Pfanne erwärmen. Mit Salz abschmecken.
1 Blauschimmelkäse
2 Zehen Knoblauch
1 Schalotte
1 EL Senf
100 ml Hühnerfond
200 ml Sahne
100 g Butter
Salz, aus der Mühle

Für den Salat: Kartoffeln waschen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen. Speck in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit heißem Sonnenblumenöl braten bis er goldbraun ist. Kartoffeln in Würfel schneiden und mit Speck vermengen. Senf, Zucker, Weißweinessig und etwas Öl zu einer Vinaigrette mixen und über die Kartoffeln geben.
4 Kartoffeln (Drillinge)
4 Scheiben Tiroler Speck
1 EL Senf
1 EL Zucker
1 EL Weißweinessig
200 ml Sonnenblumenöl
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Schweinefilet mit Blauschimmelkäse-Sauce und Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.