

▪ **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.



Julius Brink

Schweinefilet mit Brezelkruste, Petersilien-Kartoffeln und Papaya-Lauch-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet: Die Laugenbrezel mit einer Küchenmaschine zu Semmelbröseln mixen und auf einen flachen Teller geben. Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und leicht plattieren. Eine Seite mit Salz würzen, mit Mehl bestäuben, anschließend mit Senf bestreichen und in die Brezelbrösel drücken, sodass diese an den Schweinefilets haften. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Schweinefilets mit der Brezel-Seite nach unten in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze braun braten. Anschließend die Unterseite des Fleisches ebenfalls mit Salz würzen, das Fleisch wenden, den Herd ausschalten und die Schweinefilets langsam gar ziehen lassen.

Für die Kartoffeln: Die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen. Anschließend abgießen und schälen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Kartoffeln darin bei kleiner Hitze schwenken. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Über die Kartoffeln streuen und nochmal in der Pfanne schwenken.

Für den Salat: Die Papaya schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Rote Zwiebel abziehen und ebenfalls in Streifen schneiden. Lauch von den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Limette auspressen. Ingwer schälen und kleinhacken. Chili halbieren, die Kerne entfernen und feinhacken. Aus Zucker, Essig, Öl, Knoblauch, Limettensaft, Chili und Ingwer eine Vinaigrette herstellen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Das in Streifen geschnittene Gemüse begeben und das Ganze gut verrühren.

300 g Schweinefilet
 2 Laugenbrezel
 3 EL Mehl
 3 EL Butter
 1 EL Senf
 Salz, aus der Mühle
 4 Kartoffeln (Drillinge)
 4 Zweige glatte Petersilie
 100 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 1 Papaya
 1 Bund Frühlingslauch
 1 rote Zwiebel
 ½ Knolle Knoblauch
 ½ Limette (Saft)
 1 rote Schote Chili
 2 cm Ingwer
 50 ml Weißweinessig
 200 ml Olivenöl
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweinefilet mit Brezelkruste, Petersilien-Kartoffeln und Papaya-Lauch-Salat auf Tellern anrichten und servieren.



Andrea Ballschuh

Schweinefilet mit Kartoffel-Schwarzwurzel-Stampf, knusprigem Speck und Papaya-Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet: Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet à 300 g
1 Zehe Knoblauch
3 Zweige Rosmarin
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Schweinefilet mit Knoblauch in einer Pfanne mit Öl und Rosmarin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und in den Ofen geben.

Für den Stampf:

4 Kartoffeln (Drillinge)
200 g Schwarzwurzeln (TK)
100 g Butter
100 ml Sahne
300 ml Gemüsefond
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in sehr kleine Stücke schneiden. Kartoffeln und Schwarzwurzeln in einem Topf mit Fond und Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen. Kartoffeln und Schwarzwurzeln zusammen mit Sahne, Butter, Salz und Muskat stampfen. Knusprigen Speck zerbröseln und untermischen.

Für den Speck:

4 Scheiben Tiroler Speck
Sonnenblumenöl, zum Braten

Den Speck in wenig Öl knusprig braten.

Für die Salsa:

1 Papaya
1 Bund Frühlingslauch
½ Limette (Saft)
1 rote Schote Chili
200 ml Gemüsefond
200 ml Olivenöl
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Papaya schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingslauch in dünne Ringe schneiden. Chili halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Limettensaft auspressen und mit Zucker im Fond auflösen. Abkühlen lassen und durch ein Sieb gießen. Etwas Öl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schweinefilet mit Kartoffel-Schwarzwurzel-Stampf, knusprigem Speck und Papaya-Salsa auf Tellern anrichten und servieren.

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



Johann Lafer

Gebackener Weißwurst-Papaya Spieß mit Thymian-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für den Backteig:

100 g Mehl
1 TL Stärke
1 Ei
300 ml Weißbier
200 g Crushes Ice
Salz, aus der Mühle

Das Mehl, Stärke, Ei, Weißbier, Crushed Ice und Salz in einer Schüssel mit einem Stabmixer vermengen.

Für den Spieß:

2 Weißwürste
½ Papaya
Mehl, zum mehlieren
Sonnenblumenöl, zum Ausbacken

Die Haut der Weißwürste abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. In Mehl wenden und durch den Backteig ziehen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die mehlierten Weißwurst-Scheiben darin ausbacken. Wenn sie goldgelb sind herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Papaya schälen und von Kernen befreien. In mundgerechte Stücke schneiden und abwechselnd mit den Weißwurst-Scheiben auf einen Spieß stecken.

Für die Vinaigrette:

200 ml Olivenöl
1 EL Senf
3 Zweige Zitronenthymian
1 Stange Frühlingslauch
1 rote Schote Chili
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Frühlingslauch in Ringe schneiden. Olivenöl mit Senf, Thymian, Frühlingslauch, Chili, Salz und Pfeffer vermengen und über den Spieß verteilen.

Gebackener Weißwurst-Papaya Spieß mit Thymian-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.