

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Februar 2021 ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Schweinekrustenfilet mit süßsaurem Spitzkohl-Kürbis-Gemüse und Zwiebelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinekrustenfilet:

400 g dickes Schweinefilet
25 g Schweinekrusten (Knabber-
Fertigprodukt)
50 g zimmerwarmes Schweineschmalz
1 Ei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Schweinekrusten in einen Beutel geben und mit einem kleinen Topf oder Nudelholz zerkrümeln. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. 40 g Schweineschmalz mit Eigelb und den Krustenkrümeln vermischen, Masse zwischen zwei Bogen Backpapier etwa 5 mm dick flach drücken und für 30 Minuten kaltstellen.

Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in restlichem Schmalz rundum anbraten. Anschließend im heißen Ofen in etwa 15 Minuten rosa garen. Dabei das Fleisch gelegentlich wenden.

Filet aus dem Ofen nehmen und die Grillfunktion des Backofens einschalten. Kruste aus dem Kühlschrank nehmen und passend auf Größe des Filets zurechtschneiden. Backpapier abziehen, Kruste vorsichtig auf das Fleisch legen und unter dem heißen Grill in ca. 4 Minuten goldbraun gratinieren. Filet in Tranchen schneiden und servieren.

Für das Spitzkohl-Kürbis-Gemüse:

125 g Hokkaido-Kürbis
3-4 Spitzkohlblätter
½ rote Zwiebel
25 g Butter
40 ml Fleischfond
1-2 EL Weißweinessig
½ EL Kümmelsamen
½ EL Zucker
1-2 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis putzen, waschen und mitsamt Schale in dünne Scheiben hobeln. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Spitzkohlblätter putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kümmelsamen hacken. Öl in einer breiten Pfanne erhitzen und Kürbis, Zwiebel und Spitzkohl zusammen mit Kümmel etwa 3 Minuten anbraten. Mit Zucker bestreuen und das Gemüse leicht karamellisieren. Dann mit Weißweinessig ablöschen, Fond angießen, Butter unterschwenken und alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Zwiebelpüree:

1-2 große Zwiebeln
35 g Butter
½ EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Etwas Butter in einen breiten Topf geben und auslassen. Zwiebeln abziehen, würfeln und in zerlassener Butter ca. 10 Minuten anschwitzen. Dabei mit Zucker bestreuen und die Zwiebel leicht karamellisieren. Topf mit einem Deckel schließen und weitere 10 Minuten weichschmoren. Anschließend die weichen Zwiebeln in einen Mixer geben, die restliche Butter zufügen und fein pürieren. Zwiebelpüree kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Christoph: Christoph gab den Rosmarin und Thymian zum Fleisch mit in die Pfanne, um es leicht zu aromatisieren. Den Ingwer rieb Christoph und verfeinerte sein Spitzkohl-Kürbis-Gemüse damit.
Thymian
Rosmarin
Ingwer

Zusatzzutaten von Sarina: Sarina verwendete keine zusätzlichen Zutaten.
keine

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Februar 2021 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



**Schweinemedallions im Speck-Pflaumen-Mantel mit
Orangen-Chutney und Rosmarinkartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

4 Medallions à 70 g vom Schweinefilet
8 Scheiben Bacon
8 Dörripflaumen
2 Knoblauchzehen
1 kleine Chilischote
10 g Ingwer
4 EL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Etwas Klarsichtfolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten und den Bacon darauf auslegen. Eine Dörripflaume auf den Bacon legen, Schweinemedallion darauflegen und auf das Medaillon wieder eine Dörripflaume legen. Pflaumen an das Fleisch drücken und alles in Bacon einwickeln. Dann die Klarsichtfolie verschließen und das Medaillon plattdrücken. Anschließend die Folie entfernen.

Knoblauch abziehen. Chilischote waschen und trockentupfen. Knoblauch, Chilischote und Ingwer fein hacken und mit Sesamöl vermengen.

Medaillons kurz in die Marinade legen, dann die Marinade in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons rundherum anbraten. Anschließend das Fleisch für ca. 8 Minuten (je nach Dicke des Fleisches) in den vorgeheizten Ofen schieben und fertig garen.

Für das Chutney:

1 Orange
½ rote Zwiebel
½ kleine rote Chilischote
8 g frischer Ingwer
25 ml Aceto balsamico bianco
Sesamöl, zum Braten
½ EL Currypulver
25 g Zucker
Salz, aus der Mühle

Orange so schälen, dass die gesamte weiße Haut mit entfernt wird. Dann das Fruchtfleisch klein würfeln.

Zwiebel abziehen, Ingwer schälen. Chilischote waschen, trockentupfen, dann der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Alles fein würfeln. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Ingwer und Chili darin andünsten. Alles mit Zucker bestreuen, dann mit Balsamicoessig ablöschen, mit Currypulver bestäuben und gewürfelte Orange dazugeben. Alles solange einkochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.

Chutney mit Salz würzig abschmecken und schließlich im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für die Rosmarinkartoffeln:

8 kleine Kartoffeln
1 Zweig Rosmarin
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, trockentupfen und der Länge nach halbieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach unten in das Öl legen. Bei niedriger Hitze langsam goldgelb braten. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken. Zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Kartoffeln mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.