

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. August 2018 ▪
Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller**



Jan Klose

**Schweinefilet mit Pfifferlings-Pfeffer-Rahm und
Kartoffelrösti**

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:
2 Schweinefilets à 250 g
2 Knoblauchzehen
30 g Butter
4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilets in einer Pfanne in Olivenöl anbraten, mit Thymian und Knoblauch glasieren und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:
200 g Pfifferlinge
200 g Sahne
80 ml Cognac
1 Schalotte
50 g Butter
100 ml Gemüsefond
½ TL Stärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1 EL Butter in einem Topf zerlassen, mit Cognac ablöschen und kurz flambieren. Mit der Gemüsefond auffüllen. Bei mittlerer Hitze 2 Minuten köcheln lassen, die Sahne zugießen und sämig einkochen lassen. Pfifferlinge kurz in einer anderen Pfanne anbraten und schließlich zu der Sauce geben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. ½ EL Butter in die Sauce geben, vor dem Servieren ein wenig Petersilie fein hacken und in die Sauce geben.

Für die Rösti:
300 g vorw. festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Ei
150 g Butterschmalz
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und die Zwiebel schälen und mit der groben Reibe reiben. Danach mit dem Ei verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer kleinen Pfanne mit etwa 20 cm Durchmesser etwas Butterschmalz erhitzen und 3 EL Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Etwas andrücken und goldbraun backen. Mit einem Pfannenwender vorsichtig umdrehen und die zweite Seite ebenfalls goldbraun backen.

Für die Garnitur:
½ Bund glatte Petersilie

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.