

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Oktober 2019** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



**Duroc-Schwein mit in Sesam gebackener Auster,
 geschmortem Lauch, Miso-Mayonnaise und Soja-Jus**

Zutaten für zwei Personen

- Für das Fleisch:** 2 Duroc-Schweineschnitzel à 100 g
 Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Austern:** 6 Austern
 2 Eier
 3 EL Sesam
 100 g Mehl
 Öl, zum Braten
- Für den Lauch:** 2 Stangen Lauch
 10 Shitake-Pilze
 2 EL Butter
 Kalbsfond, zum Ablöschen
 Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Mayo:** 1 Ei
 1 TL Misopaste
 ½ TL Dijonsenf
 100 ml neutrales Öl
- Für die Jus:** 150 ml Entenfond
 300 ml Kalbsfond
 150 ml Sojasoße
 1 TL Stärke
- Für die Garnitur:** 1 Zweig Kresse

Den Ofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Die Schnitzel waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne in Öl scharf anbraten und zum gleichmäßigen Garen in den Ofen geben. Anschließend in Streifen schneiden. Die Shitakepilze putzen und ein Kreuz in den Hut schneiden.

Austerfleisch vorsichtig aus der Schale entfernen. Eine Panierstraße aus verquirlten Eiern, Mehl und Sesam aufstellen und die Austern panieren. In reichlich Öl ausbacken, dabei aufpassen, dass das Öl nicht zu heiß ist, um den Sesam nicht zu verbrennen.

Lauch putzen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne kurz in Öl anbraten und wenden. Dann Butter dazugeben und mit Fond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze kurz in die Pfanne mit dem Duroc-Schwein geben und in Öl anbraten. Pilze zum Schluss zum Lauch in die Pfanne geben und weiterbraten.

Ei trennen und das Eigelb in ein hohes Behältnis geben. Dijonsenf dazugeben und pürieren. Währenddessen langsam das Öl zugießen, bis eine Mayonnaise entsteht. Mit Misopaste abschmecken.

Stärke mit ein wenig Wasser mischen. Entenfond, Kalbsfond und Sojasoße in die Pfanne geben, in der das Schnitzel und die Shitake gebraten wurden. Anschließend reduzieren lassen und vorsichtig mit der Stärkemischung abbinden.

Kresse abbrausen, trockenwedeln und über das Gericht streuen.

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