▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Februar 2024 ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch

Ben Rödel

Schweinefilet im Speckmantel mit Pilzragout und Käse-Laugenknödel

Zutaten für zwei Personen

Für die Käse-Laugenknödel:
1 altbackenes Weizenbrötchen
2 altbackene Laugenbrötchen
1 kleine Zwiebel
1 Ei
100 g Tiroler Bergkäse
50 ml Sahne
100 ml Milch
Butter, zum Anbraten
1 Bund glatte Petersilie
2 TL getrockneter Majoran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Die drei Brötchen fein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen, fein hacken und in einem Topf in der Butter glasig anschwitzen. Sahne und Milch dazu geben und den Topf vom Herd nehmen.

In die Brötchenwürfel das Ei hineinschlagen, Petersilie fein hacken und mit dem Majoran zu den Brötchen geben. Die lauwarme Zwiebel, Milch, Sahne und Buttermischung ebenfalls zu den Brötchenwürfeln hinzugeben und verrühren. Käse fein reiben und unter die Masse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Masse kurz ruhen und anziehen lassen. Anschließend die Masse zu Knödeln formen und ca. 10 Minuten über dem Wasserbad dämpfen bzw. in der Alufolie 15 Minuten im Wasser kochen. Dazu vorher die Knödelmasse in Klarsichtfolie und anschließend darüber in Alufolie einwickeln. Anschließend kurz abkühlen und in Butter anbraten.

Für das Pilzragout:
200 g braunen Champignons
200 g Kräuterseitlinge
2 Schalotten
1 kleine Knoblauchzehe
50 g Crème fraîche
150 ml Sahne
Butter, zum Anbraten
200 ml Gemüsefond
50 ml halbtrockener, feinherber Weißwein
1 Spritzer Worcestersauce
¼ Bund glatte Petersilie
¼ Bund Dill
¼ Bund Schnittlauch
1 Prise Cayennepfeffer
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze säubern und halbieren. Schalotten abziehen und fein hacken. Olivenöl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten kurz darin anschwitzen. Pilze dazu geben und kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend mit Gemüsefond auffüllen. Knoblauch abziehen, fein reiben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer hinzugeben. Alles 5 Minuten köcheln lassen. Sahne und Crème fraîche unterheben. Kräuter fein schneiden und hinzugeben. Mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken.

Für das Schweinefilet:
2 Schweinefilets, à 100 g
10 Scheiben Bacon
Butter, zum Anbraten
1 TL süßer Senf
3 Zweige Thymian
1 TL getrockneter Majoran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bacon auslegen. Schweinefilet unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit Salz, getrocknetem Majoran und Senf bestreichen und pfeffern. Die Filets in den Bacon einrollen und in Butter und Thymianzweigen in einer Pfanne rundherum anbraten. Nun für ca. 15 Minuten in den Backofen geben.

Für die Garnitur:
1 Beet Gartenkresse

Gartenkresse zupfen oder schneiden und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.