

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. April 2026
ChampionsWeek ▪ "Dreierlei..." mit Robin Pietsch



Nico Fedorovski

Dreierlei vom Iberico: Filet auf Sauerteig-Crostini mit Paprika, Manchego und Chimichurri & Pluma mit Tomate, Tapenade und Basilikum-Gremolata & Schnitzelchen mit Ziegenfrischkäse-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für den Crostini:

100 g Iberico-Filet
1 kleine rote Zwiebel
1 rote Spitzpaprika
1 Jalapeño
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, Abrieb & Saft
30 g Manchego am Stück
2 Scheiben Sauerteigbrot
1 Bund glatte Petersilie
150 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Chimichuri die Petersilie und die Zwiebel fein hacken. Die Jalapeño entkernen und ebenfalls fein würfeln. Zitrone entsaften und zesten. Alles in eine Schüssel geben, mit dem Olivenöl vermengen und mit der Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spitzpaprika leicht mit Olivenöl bestreichen. In einer Grillpfanne von allen Seiten, gerne mit schwarzen Stellen angrillen. Ggf. die Schale der Spitzpaprika abziehen.

Das Fleisch in Pflanzenöl von allen Seiten scharf anbraten, angedrückte Knoblauchzehe und Butter hinzugeben und mit der flüssigen Butter arrosieren bis es gar ist.

Das Brot in der gleichen Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten.

Den Manchego reiben. Fleisch, Paprika, Manchego und Chimichurri auf dem Crostini anrichten.

Für das Pluma:

200 g Iberico-Pluma, Cut
1 große Ochsenherztomate
100 g grüne Nocellara Oliven, entsteint
100 g Kalamata Oliven, entsteint
½ Zitrone, Abrieb & Saft
2 kleine Knoblauchzehe
½ Salzzitrone
2 Anchovis
1 Bund Basilikum
1 TL Kapern in Lake
2 Zweige glatte Petersilie
Olivenöl, zum Verfeinern
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tapenade beide Oliven, Petersilie, Kapern

3-4 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Zitronensaft, geriebenen Knoblauch und fein gehackte Salzzitrone in eine Küchenmaschine geben und mittelfein durchhacken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gremolata das Basilikum fein hacken, in eine Schüssel geben und leicht mit Olivenöl beträufeln und mit dem Zitronenabrieb vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Das Fleisch in Pflanzenöl von allen Seiten scharf anbraten, angedrückte Knoblauchzehe und Butter hinzugeben und mit der flüssigen Butter arrosieren bis das Fleisch gar ist.

Die Ochsenherztomate in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und zuckern und in einer Grillpfanne von beiden Seiten angrillen.

Für das Schnitzelchen: Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Paniermehl aufbauen. Den Ibericorücken in Schnitzel schneiden und mit einer Pfanne oder Plattiereisen leicht plattieren. Das Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Creme Frischkäse, Crème fraîche und eine Prise Pfeffer mit einem Handrührgerät gut durchmischen. Mit Salz abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Schnitzel panieren. Im Fett ausbacken, die Pfanne in Bewegung halten um das Schnitzel zu soufflieren. Schnitzel im Butterschmalz goldgelb ausbacken.

250 g Ibericorücken, ausgelöst
2 Eier
100 g Paniermehl
50 g Mehl
Butterschmalz, zum Braten
150 g Ziegenfrischkäse
2 EL Crème fraîche
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Das Gericht auf Tellern anrichten, das Schnitzel mit Preiselbeeren garnieren und servieren.

2 EL Preiselbeermarmelade, 70 %
Fruchtanteil