

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. April 2025
Finalgericht von Björn Freitag



Filetgeschnetzeltes vom Strohschwein mit Kohlrabi-Kartoffel-Rösti, mariniertes Bete und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Filetgeschnetzelte:

300 g Schweinefilet vom Strohschwein
10 kleine, runde frische Perlzwiebeln
1 EL Crème fraîche
1 EL Butterschmalz
1 EL violetter Senf
1 EL grober Senf
300 ml Bratenfond
100 ml Madeira
200 ml trockener Rotwein
2 cl Cognac
2 Zweige glatte Petersilie
Zucker, zum Abschmecken
1 TL fermentierter schwarzer Pfeffer
Salz, aus der Mühle

Die Pelzwiebeln abziehen und halbieren. Petersilie fein hacken. Das Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden und nur kurz in Butterschmalz scharf von beiden Seiten anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. In der gleichen Pfanne die geschälten, halbierten Perlzwiebeln und den Pfeffer anbraten. Eine Prise Zucker hinzugeben und mit Cognac, Rotwein und Bratenfond ablöschen. Beide Senfsorten dazugeben und alles bei kleiner Hitze etwas einkochen lassen. Sobald die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat, die Crème fraîche und die Petersilie einrühren. Dann das Fleisch kurz dazugeben, damit es wieder warm wird. Es sollte beim Anrichten noch rosa im Kern sein. Mit Salz abschmecken.

Für die Rote Bete:

1 Knolle Rote Bete
40 ml Balsamico bianco
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Bete schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. In Wasser mit Salz, Essig und Zucker ca. 10 Minuten kochen. Danach kalt abschrecken und kurz vor dem Anrichten im Ofen warm stellen.

Für den Gurkensalat:

1/3 Schlangengurke
1 EL Kürbiskernöl
20 ml Balsamico bianco
Salz, aus der Mühle

Gurke schälen, entkernen und in ca. 3 x 1 cm lange Stifte schneiden. Mit den restlichen Zutaten marinieren und mit Salz abschmecken.

Für die Rösti:

3 vorwiegend festkochende Kartoffeln
1/2 Kohlrabi
2 EL Quark, 20 % Fett
1 EL Butterschmalz
2 EL Stärke
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Kohlrabi schälen und grob reiben. Anschließend in einem Geschirrtuch überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Mit Stärke und Quark vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rösti in beliebiger Größe darin knusprig braten, dabei einmal wenden.

Für die Garnitur: Kresse zur Garnitur verwenden.
1 Beet Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Paula: *Paula verfeinerte mit dem Schnittlauch den Gurkensalat. Die Butter und den Thymian verwendete sie zum Abrunden der Sauce vom Filetgeschneitzelten.*

Zusatzzutaten von Susanne: *Susanne hat keine Zusatzzutaten verwendet.*
keine