

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. September 2026**
Leibgericht mit Nelson Müller



Daniel Sens

**Gebratener Schweinebauch mit Zwiebel-Speck-Brühe,
Apfel-Haselnuss-Kohl und Karottenpüree**

Zutaten für zwei Personen

Für den Schweinebauch:

500 g Schweinebauch am Stück
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Schweinebauch in fingerdicke Scheiben schneiden und kräftig salzen. Anschließend in eine kalte Bratpfanne legen und langsam erwärmen. Ggf. den Schweinebauch beschweren, damit er sich nicht zusammenzieht. Falls erforderlich, noch etwas Öl hinzugeben und das Fleisch scharf anbraten bis es goldbraun ist. Mit Pfeffer würzen.

Für die Zwiebel-Speck-Brühe:

200 g Bacon in Scheiben
 2 Zwiebeln
 Dunkle Sojasauce, zum Abschmecken
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen. Speck und Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und in einem kleinen Topf anbraten. Mit Wasser aufgießen und darin langsam auskochen. Mit Salz, Zucker und Sojasauce abschmecken. Vor dem Servieren passieren.

Für den Apfel-Haselnuss-Kohl:

½ Spitzkohl
 1 Apfel, Elstar
 Butter, zum Braten
 Weißweinessig, zum Abschmecken
 200 g gemahlene Haselnüsse
 50 g ganze, geschälte Haselnüsse
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die ganzen Haselnüsse im heißen Ofen rösten. Apfel entkernen und fein würfeln. Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in etwas Butter andünsten. Die gemahlene Haselnüsse und Apfelwürfel dazugeben. Alles durchmischen und mit Pfeffer, Salz und ggf. etwas Weißweinessig abschmecken. Mit gerösteten Haselnüssen garnieren.

Für das Karottenpüree:

500 g Karotten
 1 Gemüsezwiebel
 1 EL Butter + Butter, zum Braten
 500 ml Sahne
 500 ml Gemüsefond
 100 ml trockener Weißwein
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Gemüsefond in einem separaten Topf erhitzen.

Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden, in einem Topf in etwas Butter anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen.

Karotten schälen, in Scheiben schneiden, in den Topf geben und mit einer 50/50-Mischung aus Gemüsefond und Sahne aufgießen bis alles bedeckt ist. Karotten kochen bis sie weich sind, dann abschöpfen und in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Pürierstab pürieren und nach und nach Flüssigkeit aus dem Topf dazugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Zucker und Butter abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.