

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Oktober 2025 ▪**  
**ChampionsWeek ▪ "...im Sud" mit Mario Kotaska**



**Sven Riese**

**Im Schwarzbier-Sud gegartes Schweinefilet mit Knöpfle und Feldsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Sud und das Fleisch:**

400-500 g küchenfertiges Schweinefilet  
 1 Möhre  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 250 ml Schwarzbier  
 150 ml Gemüsefond  
 1 TL Tomatenmark  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 1 TL Honig  
 Öl, zum Anbraten  
 1 TL Speisestärke  
 1 Lorbeerblatt  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Möhre schälen. Zwiebel, Knoblauch und Möhre fein würfeln.

Schweinefilet in ca. 3-4 cm dicke Medaillons schneiden, salzen und pfeffern.

In einem heißen Topf oder Bräter Öl erhitzen, die Filets rundherum, ca. 2 Minuten pro Seite, scharf anbraten, dann herausnehmen und beiseitelegen.

Im gleichen Topf Zwiebeln, Knoblauch und Möhre anrösten.

Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Schwarzbier ablöschen, dann Fond dazugeben. Senf, Honig und Lorbeerblatt einrühren. Alles ca. 10-15 Minuten einkochen lassen. Dann den Sud durch ein Sieb passieren und ggf. mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke binden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Filetstücke in den Sud legen und bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen.

**Für die Knöpfle:**

2 Eier  
 1 EL Butter  
 150 g Mehl, Type 405  
 1 Pund Petersilie  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier, Mehl, Muskat, Salz und Pfeffer verrühren, nach und nach 50 ml Wasser zugeben, bis ein zäher Teig entsteht, der Blasen wirft.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Teig portionsweise mit einen Knöpfle-Schaber in das Wasser geben. Sobald die Knöpfle an der Wasseroberfläche schwimmen, herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Petersilie fein hacken. In einer Pfanne die Butter schmelzen, Knöpfle darin schwenken. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

**Für den Feldsalat:**

100 g Feldsalat  
 20 g Granatapfelkerne  
 20 g Pinienkerne  
 1 EL Weißweinessig  
 ½ TL mittelscharfer Senf  
 ½ TL Honig  
 3 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Ggf. etwas kleiner zupfen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Weißweinessig, Senf, Honig und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Dressing vor dem Anrichten über den Salat geben. Mit Granatapfelkernen und Pinienkernen bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.