

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Dezember 2025 (WH von 2018) ▪**
Ehemaligen Woche ▪ Weihnachtliches Leibgericht mit Nelson Müller



Elisabeth Noelle

**Iberico-Filet im Speckmantel mit Kartoffelstampf,
Kaiserschoten und Orangen-Schalotten-Sauce**

Zutaten für zwei Personen

Für die Filets vom Iberico-Schwein:

2 Iberico-Schweinefilets, à 120 g
 8 Scheiben Tiroler Speck
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 Fleur de Sel aus der Mühle

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilets waschen und trocken tupfen. Mit Pfeffer und Fleur de Sel würzen, mit Speck umwickeln und mit großen Metall-Spießen sichern. Fleisch in einer Pfanne mit Butterschmalz braten und anschließend im Ofen nachgaren.

Für den Kartoffelstampf:

5 mehligkochende Kartoffeln
 100 g Butter
 250 ml Milch
 250 ml Sahne
 1 Muskatnuss

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Butter in einem kleinen Topf anbräunen, Milch und Sahne dazugeben und Muskatnuss rein reiben und alles etwas simmern lassen. Die Kartoffeln abgießen und mit dem Butter-Milch-Sahnegemisch zusammen stampfen.

Für die Kaiserschoten:

15 Kaiserschoten
 2 EL Honig
 50 g Butter

Kaiserschoten mit heißem Wasser überbrühen, mit kaltem Wasser abschrecken und dann in einer Pfanne mit Butter und Honig anschwitzen.

Für die Orangen-Schalotten-Sauce:

6 große unbehandelte Orangen
 5 Schalotten
 2 EL Butter
 1 Msp. Kardamompulver
 20 ml Orangenlikör (Grand Marnier)
 250 ml Sahne
 150 g Crème Fraîche
 60 g gefrorene Butter
 Salz aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Schalotten abziehen und vierteln. Butter in einen Topf geben und Schalotten darin dünsten und mit Orangenlikör ablöschen.

Fünf Orangen halbieren, auspressen und den Saft mit in den Topf geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème Fraîche, Kardamompulver und Sahne unterheben und die Sauce mit einem Stabmixer pürieren. Gefrorene Butter in die Sauce geben und schmelzen lassen, um die Sauce anzudicken.

Die letzte Orange schälen und filetieren und mit in die Sauce geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.