

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Dezember 2025**
Zusatzgericht von Björn Freitag



**Glühwein-Sauerbraten vom Schweinefilet mit
Pastinaken-Püree**

Zutaten für zwei Personen

Für den Sauerbraten:
300 g Schweinefilet am Stück
1 Schalotte
3 cm Ingwer
Butterschmalz, zum Braten
200 ml trockener Rotwein
150 ml dunkler Portwein
3 EL dunkler Balsamicoessig
2 Zimtstangen
5 Pimentkörner
3 Sternanis
2 Nelken
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Das Schweinefilet ggf. parieren und in Medaillons schneiden. Ingwer in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und halbieren. Zucker in einen Topf geben und karamellisieren. Gewürze und Ingwer hinzugeben und kurz mitrösten. Schalottenhälften ebenfalls hinzugeben. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und ca. 50 ml Wasser hinzugeben. Das Fleisch in den Sud legen und den Balsamicoessig hinzugeben. Das Ganze auf eine Temperatur von ca. 62 Grad bringen und halten. Temperatur mit einem Fleischthermometer überprüfen. Das Fleisch für ca. 10-15 Minuten im Sud ziehen lassen. Das Fleisch herausnehmen, etwas trockentupfen und in Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Vor dem Servieren mit Salz würzen.



Aus dem Garsud des Fleisches lässt sich eine schmackhafte Sauce ziehen. Dafür den Bratenansatz des Fleisches mit 80 ml Bratenfond und 120 ml Glühwein ablöschen, etwas einkochen lassen und ggf. mit Speisestärke abbinden.

Für das Pastinaken-Püree:
4 Pastinaken
1 kleine Schalotte
½ Orange, Saft
150 ml Sahne
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Pastinaken schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Schalotte abziehen und grob schneiden. Orangensaft auspressen. Pastinaken in Butter kurz anschwitzen. Schalotte hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Salz würzen und mit Sahne, Orangensaft und ca. 50 ml Wasser auffüllen. Das Gemüse darin garkochen. Anschließend pürieren und mit Salz nochmals abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.