

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



**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

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

**Zutaten für zwei Personen**

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.