

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2025** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Antonio Cappadona

Iberico-Kotelett mit Kartoffelrösti und buntem Pfannengemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Kotelett:

2 Koteletts vom Iberico-Schwein, à ca.
 250 g, mit Knochen
 100 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch in Butterschmalz in einer Pfanne von jeder Seite etwa 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffelpuffer:

250 g festkochende Kartoffeln
 50 ml Milch
 50 g Butter
 50 ml Olivenöl
 15 g Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, reiben und Kartoffelmasse gut von Hand ausdrücken. Das ausgedrückte Wasser in einer kleinen Schüssel auffangen, kurz stehen lassen. Dann das Wasser abgießen und dabei die Stärke, die in der Schüssel zurückbleibt, mit zu den Kartoffeln geben.

Milch in einem Topf erhitzen und mit dem Mehl, Salz und Pfeffer zur Kartoffelmasse geben, gut vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Puffer mit der Hand flach formen und in der Pfanne goldgelb anbraten. 2 Minuten bevor die Puffer aus der Pfanne genommen werden, die Butter hinzugeben.

Für das Pfannengemüse:

150 g grüner Spargel
 1 roter Paprika
 2 Tomaten
 150 g braune Champignons
 1 große rote Zwiebel
 2 milde Chilischoten
 100 ml Weißwein
 50 ml Olivenöl
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Koriander
 50 g brauner Rohrzucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in 1 cm große Würfel schneiden. Spargel von den Enden befreien und mit Champignons und Tomaten ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Tomaten und Paprika mit in die Pfanne geben. Chilischoten halbieren, entkernen, klein schneiden und je nach Geschmack begeben. Spargel und Pilze dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Koriander abschmecken. Auf mittlerer Hitze 15-20 Minuten dünsten. Zur Hälfte der Garzeit mit Zucker abschmecken. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch und Kartoffelpuffer auf Teller anrichten und das Gemüse in einer kleinen Schale dazu servieren.