

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



**Harry Schüle**

**Kesselfleisch 2.0: Im Gemüse-Fleisch-Sud gegarte  
 Schweinemedaillons mit Butterbröseln, Brokkoli und  
 Butter-Möhren**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Schweinemedaillons:**

1 Schweinefilet, ca. 500 g  
 1 Prise Zucker  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Filet die Sehne und das Fett entfernen und für den Sud beiseitelegen. Das Filet in sechs Medaillons à 3 cm Dicke schneiden. Die Medaillons dann einseitig salzen und leicht zuckern. Die Medaillons in Öl ganz kurz auf der gezuckerten Seite in einem Topf für den Sud anbraten und wieder entnehmen.

**Für den Sud:**

Abschnitte des Schweinefilets, von oben  
 2 Stangen Staudensellerie  
 2 Möhren  
 ½ Lauch  
 1 Zwiebel  
 500 ml Gemüsefond  
 3 EL Sonnenblumenöl  
 1 Zweig Liebstöckel  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie, Möhren und Lauch waschen, putzen und grob kleinschneiden. Öl in dem Topf erhitzen, in dem zuvor die Medaillons angebraten wurden. Abschnitte des Filets zusammen mit der Zwiebel dunkel anbraten. Dann mit Gemüsefond ablöschen, das restliche Gemüse hinzugeben und weichkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Liebstöckel zugeben und für ca. 1 Minute mitkochen. Dann den Sud durch ein Sieb passieren, in einer Schüssel auffangen und wieder in den Topf zurückleeren.

**Für die Fertigstellung:**

Sobald der Sud fertig ist, die angebratenen Schweinemedaillons zugeben. Das Fleisch im Sud bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen. Dann sofort herausnehmen und anrichten.

**Für den Brokkoli:**

1 Brokkoli  
 500 ml Gemüsefond  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Röschen des Brokkoli vom Strunk trennen und im Salzwasser waschen. Im Gemüsefond solange kochen (ca. 5 Minuten) bis sich eine Gabel leicht durch den Ansatz der Röschen drücken lässt. Danach Fond abgießen. Mit etwas Muskat würzen.

**Für die Möhren:**

5 junge Möhren  
 50 g Butterschmalz  
 1 TL Puderzucker  
 1 TL gemahlener Kurkuma  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren reinigen und mit einem Sparschäler in Form bringen. Möhren ca. 2 Minuten zusammen mit dem Brokkoli mitkochen und wieder entnehmen. Möhren auf einem Teller mit Puderzucker bestreuen und dann in eine heiße Pfanne mit dem zerlassen Butterschmalz geben. Kurkuma über die Möhren streuen und braun anrösten.

**Für die Brösel:** Butter in einem Topf zergehen lassen, dann Semmelbrösel zugeben. Bei kleiner Hitze goldbraun anbraten.

3 EL Semmelbrösel

**Für die Garnitur:** Schnittlauch als Garnitur verwenden.

6 Halme Schnittlauch

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.