

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2018** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Kathrin Schröder

**Schnitzelchen vom Schweinefilet mit Champignon-Rahm,
Polenta und Bohnen im Speckmantel**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Schnitzelchen vom
Schweinefilet:**

450 g Schweinefilet
 3 Eier
 150 g Semmelbrösel
 100 g Mehl
 Paprikagewürz, zum Abschmecken
 Chilipulver, zum Abschmecken
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweinefilet waschen, trocken tupfen, parieren und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Anschließend flach klopfen. Eier aufschlagen und verquirlen.

Die Schnitzelchen und die Eier jeweils mit Paprikagewürz, Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch in Mehl wenden, durch die Eimasse ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. Dann in Butterschmalz knusprig auf beiden Seiten ausbacken.

Für den Champignon-Rahm:

5 große braune Champignons
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 100 ml Weißwein
 400 g Sahne
 2 Stängel Petersilie
 1 EL Speisestärke
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Schalotte abziehen und klein hacken. Die Champignons putzen, in Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Wenn diese schön gebräunt sind, Schalotte und Knoblauch hinzugeben und kurz mitdünsten. Anschließend mit einem Schuss Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Petersilie abbrausen und fein hacken. Petersilie und die Sahne im Anschluss hinzufügen und das Ganze mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken. Einkochen lassen, bis eine rahmige Konsistenz erreicht ist, bei Bedarf mit Speisestärke abbinden.

Für die Polenta:

100 g Maisgrieß
 400 ml Rinderfond
 20 g Parmesan
 1 EL Olivenöl
 1 Muskatnuss
 Petersilie, zum Garnieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fond in einem Topf zum Kochen bringen und mit Salz würzen. Vom Herd nehmen und Maisgrieß unter ständigem Rühren ca. 5-10 Minuten quellen lassen. Mit geriebenem Parmesan und Olivenöl verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Abschluss Petersilie abbrausen und zum Garnieren verwenden.

Für die Bohnen im Speckmantel:

250 g Bohnen
 6 Scheiben Bacon
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen waschen, schneiden und in einem Topf mit Salzwasser ca. 5-10 Minuten köcheln. Danach mit kaltem Wasser abschrecken und zur Seite stellen.

Bohnen abkühlen lassen, kleine Pakete mit Bacon umwickeln und bei hoher Hitze in der Pfanne scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.