

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. September 2021 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Anje Fiedler

Schweinefilet im Baconmantel mit Apfel-Senf-Sauce, Brokkoli und Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet im

Baconmantel:

2 Schweinefilets
 8 Scheiben Bacon
 25 g Butter
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet waschen und trockentupfen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Jedes Filet mit 2 Baconscheiben umwickeln. In einer Pfanne mit Butter ca. 2 min. scharf anbraten und für circa 15 min. im Ofen garen. Die Fleischpfanne mit dem Bratensatz für die Sauce bereitlegen.

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 250 ml Apfelsaft
 50 g Senfkörner
 100 g Butter
 Muskat, zum Reiben
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 min kochen.

Apfelsaft mit den Senfkörnern zum Kochen bringen und quellen lassen. Gekochte Kartoffeln stampfen, Butter zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Aus dem gekochten Apfelsaft die Senfkörner abgießen, den Apfelsaft auffangen und die Senfkörner unter den Kartoffelstampf rühren. Mit dem aufgefangenen Apfelsaft verfeinern.

Für die Apfel-Senf-Sauce:

1 Apfel
 3 EL süßer körniger Senf
 250 g Crème fraîche
 250 ml Rinderfond
 3 Zweige Thymian
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. In der Fleischpfanne die Äpfel im Bratensatz kurz anbraten und mit Rinderfond ablöschen.

Thymian abrausen und trockenwedeln. Senf, Crème fraîche und Thymianzweige dazugeben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und Thymianzweige entfernen.

Für den Brokkoli:

250 g Brokkoli
 50 g Mandelblättchen
 Salz, aus der Mühle

Brokkoli putzen und in Röschen schneiden. In Salzwasser ca. 6 min. kochen. Die Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten und zum Schluss über den Brokkoli geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.