

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. November 2020 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Christian Müller

**Stielkotelett vom Duroc-Schwein mit Steinpilz-Risotto
und Parmesanchip**

Zutaten für zwei Personen

Für das Kotelett:

300 g Stielkotelett vom Duroc-Schwein
25 g Butter, zum Braten
6 Blätter Salbei
Meersalz aus Cornwall
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 230 Grad Heißluft vorheizen.

Schweinekotelett waschen, trockentupfen und schneiden. Salbeiblätter abzupfen. Kotelett scharf anbraten, sodass es genügend Röstaromen bekommt und Hitze runter stellen. Weiter in Butter und je nach Geschmack mit etwas Salbei braten. Im Ofen weitergaren lassen, bis es eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht hat. Vor dem Servieren pfeffern und salzen.



Viele Hobby-Köche machen den Fehler, dass sie das Fleisch in eine zu kalte Pfanne legen. Idealerweise sollte man lang genug warten, bevor man das Fleisch in die Pfanne legt, damit sich die Pfanne stark genug erhitzen kann und das kalte Fleisch, sobald man es in die Pfanne legt, genügend Röstaromen bekommt.

Für das Risotto:

200 g Risottoreis
300 g frische Steinpilze
1 große Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 Stück Butter
1 Flasche Weißwein
½ TL Steinpilzöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen und schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Pilze, Knoblauch und Zwiebel in einen Topf bei mittlerer Hitze in Butter anbraten. Risottoreis dazu geben und ebenfalls kurz anbraten. Steinpilzöl dazu geben. Weißwein dazu geben und kurz verkochen lassen. Abschmecken und kontinuierlich Wasser (350 ml insgesamt) hinzugeben. Rühren, bis es vollständig gegart ist. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Chip:

1 Stück Parmesan

Parmesan reiben. Parmesanhäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen zu Chips schmelzen lassen. Ins Risotto stecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.