

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2019** ▪
ChampionsWeek ▪ "3 Zutaten: Pflaume, Topinambur, Minze"
mit Alfons Schuhbeck



Christina Nater

Gedämpfte Schweinefilet-Röllchen mit Ingwer und Pflaumen, Topinambur-Rösti und englischer Minz-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Röllchen:

400 g Schweinefilet, ohne Haut und Sehnen
 50 g Dörripflaumen, ohne Stein
 1 Zucchini
 1 Lauchstange
 1 Karotte
 1 EL Ahornsirup
 25 ml Pflaumenwein
 50 g eingelegte Ingwerscheiben
 150 ml Geflügelfond
 2 EL Teriyaki-Sauce
 3 EL Olivenöl
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pflaumen in grobe Stücke schneiden und mit Ahornsirup und Pflaumenwein in einem Mixer fein pürieren. Schweinefilet in acht etwa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Diese zwischen zwei leicht geölten Folien dünn plattieren. Jede Fleischscheibe mit etwas Pflaumenmus bestreichen, darauf ein bis zwei Ingwerscheiben legen und dann zu einer Roulade aufrollen.

Eine halbe Stange Lauch waschen, trocken wedeln und in Streifen schneiden. Karotte und Zucchini zuerst schälen, dann mit einem Sparschäler lange dünne Streifen herunter schneiden. Das Gemüse vermengen und auf dem Garblech eines Dampfgarers verteilen.

Fleischröllchen nebeneinander auf das Gemüsebett setzen und alles mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Fond und Teriyaki-Sauce in den Dampfgarer gießen und erhitzen. Garblech darauf setzen, einen Esslöffel Olivenöl über Gemüse und Fleischröllchen träufeln und zugedeckt bei 70-80 Grad etwa acht bis zehn Minuten garen.

Für den Topinambur-Rösti:

200 g Topinambur
 250 g Festkochende Kartoffeln
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Topinambur und Kartoffel schälen, fein raffeln und salzen. Rösti formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Rösti darin Goldbraun braten.

Für die englische Minz-Sauce:

1 Bund Minze
 2 EL Honig
 100 ml Gemüfefond
 2 EL Weißweinessig
 1 Prise Salz

Minze waschen, trockenwedeln und einen Zweig zur Seite legen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Honig mit 50 ml Wasser und Essig aufkochen. Etwas Fond dazugeben. Mit Minze mischen und mit einer Prise Salz würzen. Mit Hilfe eines Pürierstabes fein pürieren, in ein Kännchen abfüllen, erkalten lassen und mit einem Minz-Zweig garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.