

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Januar 2021** ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Dominik Eisenschmidt

Schweinefilet mit Pilzrahm, Kartoffelstampf und Romanasalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

500 g Schweinefilet
 3 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 100 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet waschen, trockentupfen und von eventuellen Silberhäuten befreien. Ein Stück Butterschmalz in die Pfanne geben und erhitzen. Thymian und Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Das Fleisch mit Rosmarin- und Thymianzweigen in die Pfanne geben und von allen Seiten kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Filet auf einem Rost in den vorgeheizten Backofen geben und Thymian und Rosmarin auf das Fleisch legen. Schweinefilet garen bis es eine Kerntemperatur von ca. 59 Grad erreicht hat. Danach noch ein wenig ruhen lassen und zum Servieren in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Fleischpfanne für das Pilzrahm bereitlegen.

Für das Pilzrahm:

200 g frische Kräuterseitlinge
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 50 ml Weißwein
 75 ml Sahne
 50 ml Gemüsefond
 50 g Crème fraîche
 5 Halme Schnittlauch
 2 Stängel Petersilie
 50 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kräuterseitlinge putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und ebenfalls kleinschneiden. Butterschmalz in der Fleischpfanne erhitzen und die Kräuterseitlinge darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nachdem sie angebraten sind, wieder aus der Pfanne nehmen und erstmal beiseite stellen. Danach Schalotte und Knoblauch in derselben Pfanne glasig dünsten. Anschließend mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen und einreduzieren. Mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Kräuterseitlinge wieder hinzufügen und kurz mitköcheln lassen. Zum Schluss Crème fraîche hinzugeben und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch und Petersilie abrausen, trockenschütteln, kleinschneiden und zu den Pilzen hinzugeben.

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 125 ml Sahne
 50 g Butter
 Muskatnuss, zum Würzen
 3 TL Salz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser für ca. 10 Minuten kochen bis sie weich sind. Nebenbei in einem kleinen Topf die Butter zerlassen und zu brauner Butter werden lassen. Nachdem die Kartoffeln gekocht sind, das heiße Wasser abschütten. Die Sahne zu den Kartoffeln geben und mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und am Ende die braune Butter unterrühren.

Für den Romanasalat:

1 Kopf Romanasalat

2 Halme Schnittlauch

½ Zitrone

1 EL Honig

1 TL mittelscharfer Senf

2 EL Olivenöl

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat in mundgerechte Stücke schneiden, waschen und trockenschleudern. Für das Dressing eine halbe Zitrone auspressen und den Saft mit Olivenöl, Honig und Senf anrühren. Mit dem Romanasalat vermengen. Schnittlauch abbrausen, klein schneiden und darüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.