

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 1. Oktober 2020 ▪

Warenkorb „Pfeifferlinge, Bacon (in Scheiben), Hokkaido“ mit Alfons Schuhbeck



Franz-Josef Goertz

**Kürbissuppe & Schweinefilet im Baconmantel mit Pfeifferling-Sauce**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Kürbissuppe:**

600 g Hokkaido-Kürbis  
1 Orange  
500 ml Sahne  
1 Zweig glatte Petersilie  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Kürbis waschen, trockentupfen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Kürbis würfeln und in Salzwasser garen. Anschließend abgießen und Kürbis mit Sahne fein pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Suppe mit Orangenabrieb und Petersilie garnieren.

**Für das Schweinefilet:**

400 g Schweinefilet  
7 Scheiben Bacon  
Rapsöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Baconscheiben auf der Arbeitsfläche auslegen und das Filet darin einrollen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Fleisch anschließend in den vorgeheizten Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 60-62 Grad fertig garen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

**Für die Pfeifferling-Sauce:**

250 g Pfeifferlinge  
2 Schalotten  
300 ml Kalbsfond  
200 ml Sahne  
Rapsöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfeifferlinge putzen. Schalotten abziehen und fein würfeln. In der Fleisch-Pfanne in etwas Öl anschwitzen, dann Pfeifferlinge hinzugeben und mitbraten. Mit Kalbsfond ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.