

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 1. Oktober 2020 ▪

Warenkorb „Pfefferlinge, Bacon (in Scheiben), Hokkaido“ mit Alfons Schubbeck



Gabriele Blum

Pochiertes Schweinefilet im Specksud mit gebratenen Pfefferlingen, Gemüsejulienne, Kürbis-Kartoffel-Stroh und Speckchip

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet
500 ml Kalbsfond
5 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Schweinefilet, waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und auf das Fleisch legen. Schweinefilet zusammen mit Thymian in Klarsichtfolie fest einrollen. Fond zum Kochen bringen, dann die Temperatur reduzieren, sodass der Fond nur noch siedet. Das Filet im heißen, siedenden Fond ca. 20-25 Minuten gar ziehen lassen. Fleisch anschließend aus dem Fond nehmen, warmhalten und ruhen lassen. Vor dem Servieren die Folie entfernen und das Fleisch in Tranchen schneiden.

Für den Specksud:

6 Scheiben Bacon
2 cm Ingwer
200 ml Kalbsfond
5 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Ingwer schälen. Kalbsfond mit Bacon, Thymian und Ingwer aufkochen und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Durch ein feines Haarsieb in einen kleinen Topf gießen und warm halten.

Für die Pfefferlinge:

100 g Pfefferlinge
2 Zweige Petersilie
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfefferlinge putzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Pilze in der heißen Pfanne mit Öl mit Petersilie kross braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Julienne:

½ kleiner Hokkaido-Kürbis
3 grüne Bohnen

Kürbis putzen und in dünne Julienne hobeln. Bohnen putzen und schräg in 1 cm große Stücke schneiden. Gemüsejulienne in demselben Kalbsfond ca. 1 Minute blanchieren, in dem auch das Schweinefilet pochiert wurde.

Für das Kürbis-Kartoffel-Stroh:

½ kleiner Hokkaido-Kürbis
1 vorwiegend festkochende Kartoffel
Rapsöl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis putzen und in dünne Julienne hobeln. Kartoffel schälen und ebenfalls dünne Julienne herstellen. Öl in einem Topf erhitzen und Kürbis- und Kartoffeljulienne darin knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Speckchip:

5 Scheiben Bacon

Pfanne erhitzen, Baconscheiben in die Pfanne legen, mit Backpapier bedecken, mit einem Topf beschweren und kross braten. Anschließend die Speckscheiben auf Küchenpapier entfetten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.