▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. August 2020 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner

Julia Haßfeld

Schweinefilet mit Chorizo-Paprika-Füllung, Süßkartoffelpüree und geschmorten Balsamico-Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:
250 g Schweinefilet
1 Chorizo
1 EL Olivenöl
1 TL mildes Paprikapulver
Neutrales Öl, zum Anbraten
½ TL Salz

Einen Ofen auf 175 Grad Grillfunktion vorheizen und einen weiteren Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Schweinefilet waschen, trockentupfen und von allen Sehnen und Häutchen befreien. In einer Mischung aus Olivenöl, Paprikapulver und Salz marinieren.

Fleisch auf der Oberseite der Länge nach etwa 2 cm tief einschneiden. Chorizo würfeln. Paprika waschen, trockentupfen, von Kernen und Scheidewänden befreien und auch in feine Würfel schneiden. Die Chorizo- und Paprika-Würfelchen in den Einschnitt des Fleisches drücken. Das Filet von einer Seite kurz in Öl anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 10-12 Minuten garen. Das Fleisch weitere 10 Minuten zugedeckt warm ruhen lassen.

Für das Püree:
2 Süßkartoffeln
150 ml Kokosmilch
150 ml Schlagsahne
1 Zweig Thymian
Chiliflocken, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen und würfeln. Würfel in einen Topf geben und mit Kokosmilch, Sahne, Chili, Salz und Pfeffer für 15 Minuten weichkochen.

Kartoffeln von Hand grob zerstampfen. Mit einem Pürierstab ca. 5 Minuten lang cremig aufgeschlagen. Püree mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und den Stampf damit dekorieren.

Für die Tomaten:
250 g gelbe und rote Cocktailtomaten
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Pinienkerne
1 EL Aceto Balsamico di Modena
2 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian
Zucker, zum Karamellisieren

Zwiebel abziehen, zerkleinern und mit etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Cocktailtomaten waschen, trockentupfen und in eine Auflaufform geben. Balsamico mit Olivenöl vermengen. Knoblauchzehe abziehen und hineinpressen. Thymianblättchen hinzufügen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Marinade über die Tomaten gießen, Zwiebeln hinzufügen und alles ca. 15-20 Minuten bei 200 Grad im Backofen rösten. In der Zwischenzeit Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten.

Für die Garnitur:
50 g Chorizo
½ rote Paprikaschote

Paprikaschote waschen, trockentupfen, von Stielansatz, Samen und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Chorizo ebenfalls in feine Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne Chorizo und Paprikawürfel ohne Fett bei geringer Hitze braten, bis die Paprikawürfel gar sind. Überschüssiges Fett abgießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit den Würfeln garniert servieren.