

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 02. Dezember 2019** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Klaus Bolz

Schweinemedallions mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Spätzle mit karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:
500 g Schweinefilet
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen, pfeffern und in der Pfanne mit Butterschmalz kross anbraten. Im Backofen bei 60 Grad Umluft ruhen lassen.

Für die Spätzle:
2 Eier
250 g Weizenmehl, Typ 405
50 g Butter
Salz, aus der Mühle

Für den Teig 2 Eier, Mehl, etwas Salz und 50 ml Wasser vermengen und mit dem Handmixer rühren.

Einen großen Topf Salzwasser erhitzen. Einen kleinen Topf mit kaltem Wasser bereitstellen. Die Spätzle mit dem Schaber von einem Brett in das kochende Wasser schaben. Mit einem Schöpflöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und in das kalte Wasser geben. In einer Pfanne etwas Butter schmelzen und die Spätzle darin schwenken.

Für die Apfel-Zwiebel-Sauce:
2 Äpfel
1 rote Zwiebel
200 ml Apfel-Birnensaft
100 ml Gemüsefond
100 ml Schmand
50 g Butterschmalz
Zimtpulver, zum Abschmecken
Chili, aus der Mühle

Die Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. In dem Butterschmalz die Äpfel und die Zwiebeln anbraten und mit Apfel-Birnensaft ablöschen. Bei kleiner Hitze reduzieren. Mit Zimt und etwas Chili abschmecken. Etwas Gemüsefond dazugeben und kurz einrühren.

Für die Walnüsse:
50 g Walnuskerne
2 EL Zucker

In einer beschichteten Pfanne den Zucker karamellisieren und die Walnuskerne darin wenden. Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Walnuskerne mit dem Wiegemesser hacken.

Für die Garnitur:
1 Zweig Rosmarin
1 Sternfrucht

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Sternfrucht waschen und trocken tupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Walnüssen, Rosmarin und Sternfrucht garnieren und servieren.