▪ Die Küchenschlacht – Menü am 5. Mai 2021 ▪
Tagesmotto „Mamas Küche“ mit Johann Lafer



Maurice Reinhard

Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce, glasierten Radieschen und Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:
500 g küchenfertiges Schweinefilet, im Ganzen
3 Knoblauchzehen
1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin
1 TL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.
Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet scharf von allen Seiten darin anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 bis 25 Minuten garen. Anschließend das Fleisch zurück in die Pfanne geben und mit Butter, Rosmarin und Knoblauch für 1 bis 2 Minuten arosieren. Fleisch mit ausreichend Pfeffer und Salz würzen. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

Für die Champignon-Rahmsauce:
400 g braune Champignons
1 Knoblauchzehe
50 g kalte Butter
350 ml Sahne
100 ml Weißwein
3 TL Dijon-Senf
¼ Bund glatte Petersilie
¼ Bund krause Petersilie
1 TL Speisestärke
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen, vierteln und in etwas Sonnenblumenöl anrösten. Knoblauch abziehen und pressen. Nachdem die Pilze gebräunt sind, salzen und mit Knoblauch und Senf abschmecken. Kurz weiter anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen. Anschließend Sahne angießen und einkochen lassen. Vor dem Servieren kalte Butter einrühren und bei Bedarf mit etwas aufgelöster Stärke andicken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Sauce rühren.

Für die Radieschen:
1 Bund Radieschen, mit Grün
1 Zitrone
100 g Butter
2-3 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschen waschen, trockentupfen und vom Grün befreien. Radieschengrün hacken. Butter in einer Pfanne auslassen und die Radieschen in der zerlassenen Butter für ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit dem Radieschengrün vermengen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Radieschen mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Kartoffelwürfel:
300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund krause Petersilie
1 TL Paprikapulver
2-3 EL Mehl
600 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in gleich große (ca. 2x2 cm) Würfel schneiden und blanchieren. Öl in einem Topf erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, Kartoffeln mit Mehlbestäuben und in das Öl geben. Ca. 5 bis 7 Minuten ausfrittieren, bis die Kartoffeln anfangen, goldgelb zu werden. Kartoffeln aus dem Öl nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und etwas abkühlen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kartoffelwürfel mit Petersilie, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.