

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. März 2023** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Olivier Schrikker

Mit Feta und Kräutern gefüllte Schweinemedallions im Speckmantel mit Drillingen und Tomaten-Bohnen-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllten

Schweinemedallions:

- 2 Schweinefilets à 160 g
- 2 Scheiben geräucherter Bauchspeck
- 50 g Feta
- 1 TL Tomatenmark
- 2 Zweige Salbei
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Basilikum
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet jeweils in zwei Stücke schneiden. Diese jeweils horizontal fast durchschneiden, so dass sie noch zusammenhängen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Feta in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Tomatenmark und Feta zu einer Masse vermengen. Masse auf die Schweinefilets streichen und diese dann fest einrollen. Rollen nochmals mit Salbei und dann mit Bauchspeck umwickeln und bei Bedarf mit Zahnstochern feststecken. In einer heißen Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten und anschließend im Backofen ca. 10 Minuten fertig garen.

Für die Drillinge:

- 200 g Drillinge
- 40 g Butter
- 2 Zweige Thymian
- Salz, aus der Mühle

Drillinge waschen und in kochendem Salzwasser garen. Anschließend in einer Pfanne mit Butter und Thymian schwenken.

Für das Tomaten-Bohnen-Gemüse:

- 200 g Prinzessbohnen
- 50 g Datteltomaten
- ½ Schalotte
- ½ Knoblauchzehe
- 2 Zweige Bohnenkraut
- Olivener Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Eiswasser

Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser mit Bohnenkraut blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten waschen und vierteln. In einer Pfanne mit Öl Schalotte und Knoblauch andünsten. Anschließend Tomaten dazugeben und mit andünsten. Kurz vor dem Servieren Bohnen dazugeben, sodass sie aromatisiert werden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.