

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. November 2022** ▪
„Rezepte-Wichteln“ mit Robin Pietsch



Pati Keilwerth kocht das Gericht von Stefan Florian

**Schweinefilet im Speckmantel mit Zwiebel-Minz-Salat
und Süßkartoffel-Spalten**

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

1 Gemüsezwiebel
 ½ Bund Dill
 ½ Bund Minze
 ½ Bund Koriander
 50 ml Geflügelfond
 1 TL Limettensaft
 1 EL Speiseöl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden, mit Salz bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Zwiebelringe in ein Sieb geben, kurz mit Wasser abbrausen und abtropfen lassen.

Jeweils die Hälfte von den Kräutern bei Seite stellen.

Fond mit den restlichen Kräutern, dem Limettensaft und dem Öl in einen Rührbecher geben. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend die bei Seite gestellten Kräuter unterrühren. Kräuterpaste mit den Zwiebelringen mischen und nochmals würzen.

Für das Schweinefilet:

200 g Schweinefilet
 6 hauchdünne Scheiben Schwarzwälder
 Schinken
 50 ml trockener Weißwein
 4 EL Geflügelfond
 10 g kalte Butter
 Öl, für die Folie
 2-3 TL Öl, zum Braten
 ¼ TL Puderzucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweinefilet in sechs Scheiben schneiden und zwischen zwei Lagen geölter Folie legen. Mit dem Plattiereisen zu dünnen Scheiben klopfen. Fleischscheiben mit Schinken umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch anbraten. Herausnehmen und warmhalten. Das Öl mit einem Küchentuch aus der Pfanne tupfen. Puderzucker hineingeben und hell karamellisieren. Mit dem Wein ablöschen und einköcheln lassen. Erst Fond, dann die kalte Butter zu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Süßkartoffel-Spalten:

1 Süßkartoffel
 Sonnenblumenöl, zum Frittieren
 Grobes dunkelgraues Steinsalz, zum
 Würzen
 1 EL rosenscharfes Paprikapulver

Süßkartoffel schälen und würfeln, anschließend in heißem Öl frittieren. Steinsalz mörsern und mit Paprikapulver vermengen. Süßkartoffel herausnehmen, in eine Schüssel geben und kräftig würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.