

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 1. Oktober 2020 ▪

Warenkorb „Pffifferlinge, Bacon (in Scheiben), Hokkaido“ mit Alfons Schubbeck



Patrick Pieczyk

**Schweinemedallions im Speckmantel mit Pffifferling-Rahmsauce, Bohnensalat und Hokkaido-Stampf**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Schweinemedallions:**

500 g Schweinefilet  
6 Scheiben Bacon  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Schweinefilet waschen, trockentupfen und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen. Baconscheiben auslegen und die Medallions darin einwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinemedallions bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen ca. 12-13 Minuten fertig garen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

**Für die Pffifferling-Rahmsauce:**

500 g Pffifferlinge  
1 Zwiebel  
200 ml Sahne  
Butter, zum Braten  
150 ml Gemüsefond  
1 EL Stärke  
1 Bund Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und würfeln. Pffifferlinge putzen. Butter in der Fleisch-Pfanne auslassen und Zwiebel und Pffifferlinge darin anschwitzen. Mit Stärke bestäuben und anschließend mit Gemüsefond aufgießen. Kurz köcheln lassen, dann die Sahne einrühren und erneut köcheln lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ebenfalls zu den Pilzen geben. Sauce ggf. mit Stärke binden und vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Bohnensalat:**

500 g Keniabohnen  
1 rote Zwiebel  
3 EL Weißweinessig  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 EL Honig  
6 EL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Wasser bissfest garen. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Danach gut abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Essig, Senf, Honig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Zwiebelwürfel untermischen und das Dressing gründlich mit den Bohnen vermengen.

**Für den Hokkaido-Stampf:**

1 Hokkaido-Kürbis  
1 Zitrone  
4 EL Butter  
100 ml Sahne  
1 Zweig glatte Petersilie  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hokkaido putzen, in nicht allzu große Stücke schneiden und dabei die Schale entfernen. Kürbis in Salzwasser weich kochen. Anschließend Wasser abgießen, Butter und Sahne zum Kürbis geben und stampfen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Stampf mit Muskat, Petersilie, Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.