

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Oktober 2020** ▪  
**Leibgericht mit Alexander Kumptner**



**Sabine Trinks**

**Schweinemedallions mit Weißwein-Sahnesauce,  
 glasierten Möhren und Süßkartoffelstampf**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Schweinemedallions:**

300 g Schweinefilet  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Rosmarinzwig  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Schweinefilet waschen, trockentupfen und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Hand etwas plattdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln, Knoblauch abziehen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und den Rosmarinzwig und den Knoblauch hinzufügen. Schweinemedallions hineingeben und darin scharf anbraten. Das Fleisch in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Die Fleischpfanne für die Sauce bereitstellen.

**Für die Weißwein-Sahnesauce:**

1 mittelgroße Zwiebel  
 200 ml Sahne  
 1 EL Honig  
 200 ml Kalbsfond  
 150 ml trockener Weißwein  
 1 EL Kartoffelstärke  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Im Bratensatz vom Schweinefilet anrösten und mit Wein ablöschen. Kalbsfond hinzufügen und alles durch ein Sieb geben. Sahne hinzufügen und die Sauce aufkochen lassen. Mit Salz Pfeffer und Honig abschmecken und mit etwas Stärke andicken.

**Für die Möhren:**

300 g Fingermöhren mit Grün  
 80 g Butter  
 100 ml Gemüsefond  
 1 Bund glatte Petersilie  
 1 Vanilleschote  
 1 EL Kokosblütenzucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen und das Grün bis auf 1 cm abschneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, anschließend fein hacken.

Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen. Die Möhren dazugeben und andünsten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und die Möhren darin bissfest garen.

Die Vanilleschote halbieren und das ausgekatzte Mark zu den Möhren geben. Den Kokosblütenzucker über die Möhren streuen und karamellisieren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren die gehackte Petersilie darüber geben und kurz durchrühren.

**Für den Süßkartoffel-Stampf:**

2 große Süßkartoffeln  
 1 mittelgroße mehligkochende Kartoffel  
 150 ml Sahne  
 200 g Butter  
 1 Muskatnuss  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In kochendes Salzwasser geben und weichkochen. Wasser abgießen und die Butter zu den Kartoffeln geben. Alles stampfen, so dass ein paar grobe Stücke übrig bleiben. Sahne einrühren um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.