

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2021** ▪
Tagesmotto „Warenkorb“ mit Mario Kotaska



Susanne Rau

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Selleriesauce, Walnuss-Knöpfele und Petersilien-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Schweinefilet
8-10 Scheiben Pancetta
Butter, zum Braten
1 Bund Salbei
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Filet salzen und pfeffern. Zuerst mit Salbei, dann mit Pancetta ummanteln.

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Filet von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Backofen auf dem Rost bei 180 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie ruhen lassen. Zum Anrichten in Scheiben schneiden.

Für die Selleriesauce:

150 g Knollensellerie
25 g Zwiebeln
1 Zitrone
40 g Butter + 2 EL kalte Butter
50-80 ml Schlagsahne
500 ml Geflügelfond
1-2 EL Weißweinessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen. Sellerie schälen. Beides kleinschneiden und in Butter andünsten. Geflügelfond angießen und halb bedeckt gar kochen. Mit einem Stabmixer pürieren, durch ein feines Sieb streichen, zurück in den Topf geben und für eine schöne Konsistenz ggf. Fond nachgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Weißweinessig, Sahne und Butter dazugeben und bei milder Hitze ziehen lassen. Der Sud darf nicht mehr kochen. Kurz vor dem Anrichten einmal-aufmixen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und die Sauce mit etwas Saft abschmecken.

Für die Walnuss-Knöpfele:

55 g Walnüsse
2 Eier, Größe M
2 EL Butter
100 ml Vollmilch
150 g Weizenmehl, Type 550
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

40 g Walnüsse rösten und anschließend fein mahlen. Gemahlene Walnüsse und Weizenmehl mit Eiern, Milch, Salz und etwas geriebenem Muskat zu einem geschmeidigen Teig schlagen, bis er Blasen wirft.

In einem großen Topf ausreichend gut gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Teig mit einem Spätzle-Hobel ins Wasser schaben. Spätzle garen, dann in ein Sieb abgießen und warmhalten.

Restliche Walnüsse rösten und grob mahlen. Butter in einer Pfanne schmelzen und grob gemahlene Walnüsse dazugeben. Kurz vor dem Anrichten die Knöpfele darin schwenken.

Für das Petersilien-Pesto:

1 Bund glatte Petersilie
50 g Walnusskerne
50 g Parmesan
80-100 ml kaltes Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Parmesan reiben. Petersilie, Öl, Walnüsse und Parmesan im Blitzmixer zu Pesto mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für eine flüssigere Konsistenz ggf. noch etwas Öl angießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.