

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Februar 2026** ▪
Tagesmotto „Ummantelt“ mit Cornelia Poletto



Sabrina Gerres

Schweinefilet im Speckmantel mit Pilzrahmsauce und Knöpfli

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet, ca. 400 g
 6 Scheiben Merano Schinkenspeck
 1 EL Erdnussöl
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet in schöne Stücke portionieren, etwas pfeffern und die Medaillons mit dem Schinken umwickeln.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Medaillons von allen Seiten anbraten, so dass der Speck gleichmäßig geröstet ist. Fleisch in den Backofen geben und bei 160-180 Grad für ca. 15-20 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 62-65 Grad fertig garen. Die Pfanne für die Pilzerahmsauce aufgestellt lassen.

Für die Pilze:

200-300 g braune Champignons
 ½ Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft
 200 ml Sahne
 2 EL Erdnussöl
 Edelsüßes Paprikapulver, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und andrücken.

Öl in der Pfanne erhitzen, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Zwiebel und Knoblauch hineingeben und andünsten. Dann Pilze dazugeben und mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen. Mit Sahne ablöschen und alles köcheln lassen. Vor dem Servieren Knoblauch herausnehmen und ggf. noch einmal nachwürzen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Knöpfli:

2 Eier
 100 g Butter
 150 ml Milch
 200 g Mehl, Type 405
 ½ TL Salz + Salz für das Kochwasser

Butter in einen Topf geben und schmelzen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und Eier, Milch, Salz und die geschmolzene Butter hineingeben. Mithilfe einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einem zähen, klebrigen Teig verrühren. Den Teig 5-10 Minuten ruhen lassen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Spätzlereibe auf den Topf setzen und den Teig mit einem Schaber durch die Löcher in das Wasser drücken. Dabei entstehen die kugeligen Knöpfli. Wenn die Knöpfli gar sind steigen sie an die Wasseroberfläche und können abgeschöpft werden.

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Petersilie

Petersilie abbrausen und auf einem Küchentuch trocknen lassen. Fein schneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.