

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Juli 2026 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Timo Bressmer

Schweinefilet im Speckmantel mit Pinienkern-Basilikum-Pesto, Champignon-Rahmsauce, handgeschabten Spätzle und Butter-Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan
4 EL Olivenöl
30 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten. Parmesan reiben. Knoblauch abziehen. Pinienkerne mit Basilikum, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet, ca. 400 g
6-8 Scheiben Bauchspeck
Pesto, von oben
1 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweinefilet parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Rundherum mit dem Pesto (siehe oben) bestreichen. Speckscheiben leicht überlappend auslegen und das Filet darin einrollen. In einer heißen Pfanne mit Öl rundum anbraten. Anschließend im heißen Ofen ca. 18-22 Minuten garen. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce:

200 g Champignons
1 Schalotte
1 EL Butter
200 ml Sahne
100 ml trockener Weißwein
100 ml Gemüsefond
1 EL Tomatenmark
2 TL Speisestärke
4 Zweige Thymian
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Beides in Butter kräftig anbraten. Tomatenmark hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Sahne und Gemüsefond zugeben und 5-8 Minuten cremig einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Thymian abschmecken. Eventuell mit Speisestärke andicken.

Für die Spätzle: Eier, 100 ml Wasser, Mehl, Muskat und Salz zu einem zähflüssigen Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise von einem Brett mit einem Messer in das Wasser schaben. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und kurz in Butter schwenken.

2 Eier
Butter, zum Anbraten
200 g Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise Salz

Für die Karotten: Karotten schälen und in schräge Scheiben schneiden. Mit Butter und Zucker in einer Pfanne anschwitzen. Einen kleinen Schluck Wasser zugeben und bissfest garen. Petersilie hacken. Mit Salz und Petersilie abschmecken.

300 g Karotten
1 EL Butter
½ Bund glatte Petersilie
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Für die Butterbrösel: Butter erhitzen, bis diese zerlaufen ist. Semmelbrösel in die Pfanne geben, bis diese goldbraun sind. Zum Schluss über die Spätzle geben.

15 g Butter
40 g Semmelbrösel

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.