

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Oktober 2026** ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Patricia Mysiak

**Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffer-
Champignonsauce, Spätzle und Karottensalat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

300 g Schweinefilet
 4 Scheiben Bauchspeck
 Butterschmalz, zum Braten
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Schweinefilet in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Speck zurechtschneiden und mit einem Bindfaden die Filetscheiben umwickeln. Von allen Seiten scharf in Butterschmalz anbraten. Thymian mit in die Pfanne geben. Filet aus der Pfanne nehmen und 10 Minuten im vorgeheizten Backofen ziehen lassen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

150 g braune Champignons
 1 Zwiebel
 1 TL ganze, grüne Pfefferkörner
 200 ml Sahne
 200 ml Gemüsefond
 100 ml Weißwein
 ½ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden.

Fond in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde und aufkochen. Pfefferkörner und Pilze dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und nach Belieben einreduzieren. Temperatur herunterdrehen und mit Sahne abgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und zum Schluss unter die Sauce heben.

Für die Spätzle:

2 Eier
 2 EL Butter
 200 g Mehl, Type 405
 2 EL Semmelbrösel
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Eier, Mehl, eine Prise Salz, Muskatnuss und etwas Wasser nach Bedarf in eine Schüssel geben. Mit einem Rührlöffel so lange zu einem glatten Teig schlagen, bis es Basen entstehen. Mit einem Handschaber oder einer Spätzlepresse in kochendes Salzwasser schaben oder durchdrücken. Wenn die Spätzle oben schwimmen, nochmals mit einem Löffel in das Wasser drücken, dann die Spätzle herausnehmen.

In einer Pfanne Butter zerlassen und Spätzle kurz darin schwenken. Semmelbrösel in einer Pfanne mit zerlassener Butter kurz braun anbraten und über die fertigen Spätzle geben.

Für den Salat:

4 mittelgroße Karotten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 ml süße Sahne
2 TL mittelscharfer Senf
3 EL Weißweinessig
6 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen und reiben.

Senf, Essig und Öl in eine Tasse geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und hineinreiben. Mit einem Löffel verrühren, bis sich der Senf aufgelöst hat. Mit Sahne auffüllen und nochmals gut umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dressing über die geriebenen Karotten geben und gut durchmischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.