

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Februar 2026 ▪  
Leibgericht mit Mario Kotaska**



**Lisa-Marie Hack**

**Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce, Knöpfle und Tomaten-Rucola-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

300 g Schweinefilet, am Stück  
1 Knoblauchzehne  
150 g Butter  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
½ Bund Liebstöckel  
1 EL rosenscharfes Paprikapulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Schweinefilet am Stück von beiden Seiten anbraten. Kräuter und ein Stück Butter dazugeben. Knoblauch andrücken und dazugeben. Filet mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Pfanne in den Ofen stellen und bei 130 Grad ziehen lassen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 60 Grad erreicht hat.

**Für die Sauce:**

300 g braune Champignons  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
300 ml Sahne  
100 g Butter  
300 ml Gemüsefond  
1 Spritzer Sojasauce  
1 EL Tomatenmark  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
½ Bund Petersilie  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
3 Zweige Liebstöckel  
1 EL Majoran  
1 EL Paprikapulver  
1 EL Currysauce  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Champignons putzen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, feinwürfeln und alles zusammen anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Kräuter hacken. Sahne und Gemüsefond aufgießen, reduzieren lassen und mit den gehackten Kräutern, Sojasauce, Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Currysauce und Majoran abschmecken. Zum Schluss zur Bindung eine Flocke Butter hinzugeben und servieren.

**Für die Knöpfle:**

2 Eier  
100 g Butter  
100 ml Mineralwasser  
200 g Mehl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier, Mineralwasser, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einer Schüssel kräftig verrühren, bis eine zähe Masse entsteht. Anschließend mit dem Kochlöffel fest schlagen, bis Blasen entstehen. Ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren den Teig in siedendes Wasser schaben. Knöpfle mit einer Schaumkelle herausnehmen, wenn sie oben schwimmen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die fertigen Spätzle darin kurz schwenken.

**Für den Salat:**

250 g Cocktailtomaten  
50 g Rucola  
½ Zwiebel  
½ Knoblauchzehe  
1 EL Weißweinessig  
1 Msp. Balsamicocreme  
3 EL Tomatenmark  
2 EL neutrales Öl  
¼ Bund Petersilie  
¼ Bund Schnittlauch  
2 Zweige Basilikum  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cocktailtomaten halbieren. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Alles in eine Schüssel geben. Aus Weißweinessig, Balsamicocreme, Tomatenmark und Öl ein Dressing herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Petersilie, Schnittlauch und Basilikum klein hacken und unterheben. Rucola zupfen und unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.