

▪ **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 Knoblauchzehe
 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 Currypulver
 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, Currypulver 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.