

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. März 2026** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Marita Dinger

Schweinefilet "Perugia" mit Tagliatelle

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

400 g Schweinefilet
 80 g Hühnerleber
 30 g Kochschinken
 4 Sardellenfilets
 40 g Kapern
 2 Rispen Mini-Tomaten
 2 Knoblauchzehen
 2 Zitronen, Saft & Abrieb
 2 EL Olivenöl
 2 EL trockener Weißwein
 5 Salbeiblätter
 30 g Pinienkerne
 1 Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Petersilie hacken. Leber und den Schinken würfeln. Schweinefilet in nicht zu dünne Scheiben schneiden, salzen und pfeffern.

Zitrone halbieren, eine Hälfte in Scheiben schneiden.

Knoblauch abziehen. Knoblauch, Schinken, Leber, Sardellen, Kapern und Salbei in die Pfanne geben.

Den Saft einer Zitrone auspressen und ca. 1 TL Zitronenschale abreiben. Zitronensaft,-abrieb und Öl zugeben und unter Rühren andünsten.

Schweinefilets hineinsetzen und bei mittlerer Hitze von jeder Seite 6-7 Minuten schmoren. Mit Wein ablöschen, kurz aufkochen.

Pinienkerne rösten und zum Schluss auf dem Gericht verteilen.

Filets mit Tomaten, Zitronenscheibe und Petersilie servieren, geröstete Pinienkerne darüber streuen.

Für die Tagliatelle:

2 Eier
 Butter, zum Anbraten
 30 ml Olivenöl
 200 g Mehl
 3 Salbeiblätter
 Salz, aus der Mühle

Mehl auf der Arbeitsfläche anhäufen. In der Mitte eine Mulde formen und die Eier hineingeben. Salz und Öl hinzugeben und beides mit einer Gabel verquirlen. Nach und nach mit dem Mehl vermengen. Verkneten bis der Teig leicht und elastisch ist. In Folie wickeln und ruhen lassen.

Dann den Teig teilen und portionsweise durch die Nudelmaschine drehen, bis der Teig die erforderliche Stärke hat. Zu Tagliatelle verarbeiten und zugedeckt etwas ruhen lassen.

Tagliatelle in Salzwasser einige Minuten al dente garen. Abgießen und in einer Pfanne mit Butter und Salbei schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.