

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Mai 2026 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Thomas Philippi

Schweinefilet „Westerwälder Art“ mit rustikalen Gemüse-Kribbelchen und Apfel-Zwiebel-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet, à ca. 400-500 g
 10 g kalte Butter +1 EL Butter
 1 EL neutrales Öl
 2 ½ EL grober Senf
 1 EL flüssiger Honig
 20 ml Apfelsaft
 2-3 EL Pistazien
 1 TL gerebelter Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch parieren, salzen, pfeffern und rundherum in einer Pfanne in Öl und Butter scharf anbraten.

2 EL Senf, Honig und Thymian miteinander mischen und auf das Fleisch streichen. Fleisch für 10–12 Minuten im Backofen garen. Dann Filet in Medaillons schneiden.

Bratensaft mit Apfelsaft ablöschen und kurz einkochen lassen. Restlichen Senf einrühren und mit kalter Butter montieren. Pistazien hacken und auf das Fleisch geben.

Für die Gemüse-Kribbelchen:

500 g festkochende Kartoffeln
 2 Möhren
 1 Zucchini
 Butter, zum Anbraten
 Öl, zum Anbraten
 1 EL Speisestärke
 Muskatnuss, Zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und grob reiben. Möhren schälen und mit Zucchini ebenfalls grob reiben. Die geriebenen Kartoffeln, Möhren und Zucchini in ein sauberes Küchentuch geben und gründlich ausdrücken, sodass möglichst viel Flüssigkeit entfernt wird. Anschließend in eine Schüssel geben, mit Salz und Muskat würzen. Dann Speisestärke gleichmäßig untermischen.

Eine Pfanne mit etwas Butter und Öl erhitzen. Die Masse portionsweise in die Pfanne geben, leicht flach drücken und bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten. Die Kribbelchen vorsichtig wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls knusprig ausbacken. Kribbelchen auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Für Apfel-Zwiebel-Chutney:

1 säuerlicher Apfel
 1 rote Zwiebel
 Butter, zum Anbraten
 1 EL Apfelessig
 1 Tonkabohne
 1 TL Zucker

Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beides in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze in Butter kurz anschwitzen, bis die Zwiebel glasig ist. Zucker einstreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Apfelessig ablöschen und alles bei niedriger Hitze sanft köcheln, bis Apfel und Zwiebel weich sind und eine leicht sämige Konsistenz entsteht. Vor dem Servieren Tonkabohne drüber reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.