

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Dezember 2025**  
**„Drei Pflichtzutaten: Maronen, Cranberrys, Glühwein“ mit Björn Freitag**



Nico Roszykiewicz

**Schweinemedaillons mit Cranberry-Glühwein-Reduktion,  
Maronenpüree und Wildkräutersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Schweinemedaillons:**

300 g Schweinefilet am Stück  
1 Knoblauchzehne  
20 g Butter  
2 EL Butterschmalz  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
Salzflocken, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet parieren, in gleichmäßige Medaillons schneiden und leicht salzen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten je ca. 2 Minuten kräftig anbraten, bis sie eine schöne Bräunung haben. Knoblauch abziehen.

Rosmarin, Thymian, Knoblauch und die Butter zugeben und die Medaillons kurz mit der schäumenden Butter übergießen. Anschließend das Fleisch im vorgeheizten Ofen für 6–8 Minuten nachziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von ca. 62 °C erreicht ist. Vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

**Für die Cranberry-Glühwein-  
Reduktion:**

150 g frische Cranberrys  
¼ Orange, Schale  
10 g kalte Butter  
100 ml Glühwein  
50 ml dunkler Portwein  
50 ml Kalbsfond  
2 EL Zucker  
1 Zimtstange  
2 Nelken  
1 Sternanis  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren lassen. Mit Glühwein und Portwein ablöschen. Zimtstange, Nelken, Sternanis und die Orangenschale hinzugeben. Cranberrys einrühren und alles ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Kalbsfond angießen und die Sauce auf etwa die Hälfte reduzieren. Danach durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und kurz vor dem Servieren mit einem Stück kalter Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Maronenpüree:**

200 g vorgegarte  
Maronen/Esskastanien  
30 g Butter  
50 ml Sahne  
50 ml Milch  
50 Gemüsefond  
Muskat, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Maronen zusammen mit Sahne, Milch und Gemüsefond in einem Topf 10 Minuten sanft köcheln lassen, bis sie weich sind. Anschließend fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Butter, Muskat, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

**Für den Wildkräutersalat:**

150 g Wildkräutersalatmischung  
50 g Parmesan  
1 TL körniger Senf  
1 TL flüssiger Honig  
2 EL Apfelessig  
1 EL Walnussöl  
3 EL Olivenöl  
30 g Walnüsse  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräuter gründlich waschen, trockenschleudern und locker auf einer Platte oder in einer Schüssel anrichten. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und grob hacken. Für die Vinaigrette Essig, Senf und Honig verrühren, dann nach und nach die Öle unterschlagen, bis eine cremige Emulsion entsteht, und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan hobeln. Kurz vor dem Servieren die Vinaigrette über die Kräuter geben, vorsichtig vermengen und den Salat mit den gerösteten Nüssen und gehobelten Parmesan garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.