

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



Nico Roszykiewicz

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

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

300 g Schweinefilet am Stück
 1 Knoblauchzehe
 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 Medallions schneiden und leicht salzen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Medallions 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 Medallions 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.