

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Januar 2026 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Monika Podehl

Schweinemedaillons im Speckmantel mit Pilzen, pikantem Kartoffelstampf und lauwarmem Chicorée mit Kiwi

Zutaten für zwei Personen

Für die Medaillons:

1 Schweinefilet, à ca. 300 g
 150 g Bacon, in Scheiben
 1 Knoblauchzehe
 1 EL körniger Senf
 1 EL mittelscharfer Senf
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Einen zweiten Ofen 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet eine halbe Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Filet parieren und in vier daumendicke Medaillons schneiden.

Knoblauch abziehen und pressen. Thymianblättchen mit Senfsorten und Knoblauch verrühren. Medaillons leicht pfeffern, mit der Senfcreme bestreichen und mit dem Bacon umwickeln.

Eine beschichtete Pfanne stark erhitzen und Fleisch pro Seite etwa 2-3 Minuten kross anbraten. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Grillrost bei 80-100 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 55-58 Grad nachziehen lassen. Pfanne für die Pilze aufgestellt lassen.

Für die Pilze:

300 g Austernpilze
 20 g getrocknete Steinpilze
 1 Schalotte
 125 g Crème fraîche
 20 g Butterschmalz
 75 ml trockener Weißwein, Riesling
 50 ml süßer Sherry
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 Zweig Estragon
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Majoran
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Steinpilze zerkleinern und im Sherry einweichen.

Austernpilze säubern und ggf. zerkleinern. Kräuter ggf. abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Etwas Butterschmalz zu dem Bratansatz der Schweinemedaillons geben. Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden, kurz anschwitzen, mit den eingeweichten Steinpilzen samt Sherry ablöschen und etwas einköcheln. Austernpilze zugeben und mit anbraten. Aus der Pfanne nehmen, dann Wein angießen und aufkochen. Kräuter dazu geben. Crème fraîche einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilze zurück in die Sauce geben und kurz darin schwenken.

Für den pikanten Kartoffelstampf:

200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
 200 g Süßkartoffeln
 4 getrocknete Soft-Tomaten
 100 g Ziegenfrischkäse
 1 EL Butter
 50 ml Gemüsefond
 1-2 EL pikant-scharfer Ajvar
 Piment d'Espelette, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen, würfeln und mit einem Stich Butter in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Getrocknete Tomaten fein würfeln und in heißem Fond ca. 10 Minuten einweichen.

Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit der restlichen Butter und dem Tomaten-Fond zerstampfen. Dann eingeweichte Tomaten, Ziegenfrischkäse und Ajvar unterrühren. Mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Für den Chicorée:

4 kleine Chicorée
1 grüne Kiwi
1 Orange, Saft & Abrieb
1 Zitrone, Saft
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Honig
2 EL Nussöl
1 EL Olivenöl
1 EL geschälte Pistazienkerne
1 TL rosa Pfefferbeeren
1 TL Kurkumapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chicorée längs halbieren, den bitteren Keil entfernen und in eine Auflaufform geben. Olivenöl mit Kurkumapulver, $\frac{1}{2}$ EL Honig, etwas Orangensaft und Orangenabrieb verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Chicorée damit beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 12-15 Minuten garen. Alternativ in der Pfanne zubereiten. Kiwi schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. 1 TL Zitronensaft, Senf, Nussöl, $\frac{1}{2}$ EL Honig und etwas Wasser zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kiwi mischen. Pistazienkerne grob hacken und leicht anrösten. Pfefferbeeren zerstoßen. Chicorée aus dem Ofen nehmen, mit Dressing beträufeln und mit Pistazienkernen sowie Pfefferbeeren bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.