

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Amateur: Schwein**

**2009-2010**

**84 Rezepte**

---

<sup>1</sup>In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 21. Oktober 2022.

# Inhalt

Überbackenes Salbei-Filet mit Salsa, Rosmarin-Kartoffeln . . . . .	1
Asiatische Wok-Pfanne mit Filet . . . . .	2
Asiatisches Schweine-Filet mit Brokkoli . . . . .	2
China-Pfanne mit Filet . . . . .	3
Cordon bleu . . . . .	4
Feinschmecker-Rouladen mit Spaghetti . . . . .	5
Filet in Kräuter-Crème-fraîche-Cognac-Soße mit Wild-Reis . . . . .	5
Filet-Spieß a-la-Milou . . . . .	6
Fruchtiges Knusper-Schnitzel . . . . .	7
Fruchtiges Schweine-Filet auf Toast . . . . .	7
Gefüllte Schnitzel-Mozzarella-Basilikum-Röllchen . . . . .	8
Gefüllte Schweine-Filets mit Parma-Schinken . . . . .	9
Gefüllte Schweine-Filets mit Weggaglösle . . . . .	10
Gefülltes Schweine-Filet mit Kartoffel-Sellerie-Gratin . . . . .	11
Gefülltes Schweine-Filet mit Salbei-Soße . . . . .	12
Geschnetzeltes Schweine-Filet in Champignon-Zitronen-Soße . . . . .	13
Glasiertes Schweine-Filet auf cremiger Rosmarin-Polenta . . . . .	14
Gnocchi mit Gorgonzola-Soße und Schweine-Medaillons . . . . .	15
Grenadiermarsch mit Nacken . . . . .	16
Holsteiner Schnitzel mit Kartoffel-Ecken . . . . .	17
Käse-Tomaten-Schnitzel mit Kräuter-Spaghettini . . . . .	17
Karadordeva-Snicla-Schnitzel mit Bratkartoffeln . . . . .	18
Kartoffel-Krautsalat, Kasseler, Schweine-Rippe . . . . .	18
Kasseler Braten mit Bier-Soße und Bayrisch-Kraut . . . . .	19
Medaillons im Schinken-Mantel mit einer Parmesan-Kruste . . . . .	20
Medaillons mit Aprikosen-Senf und Kartoffel-Püree . . . . .	21

Mie-Nudeln mit Schweine-Fleisch und buntem Gemüse . . . . .	22
Orientalisches Schweine-Filet mit Couscous und Bohnen . . . . .	23
Pastinaken-Püree, Kasseler, Schnittlauch-Kartoffel-Püree . . . . .	24
Südsee-Roulade mit Karotten und Kartoffeln . . . . .	25
Schinken-Steak mit Käse, Kartoffel-Würfel, Rote Bete . . . . .	25
Schnitzel mit Kräuter-Kruste und Kartoffel-Spalten . . . . .	26
Schweine-Filet im Bacon-Mantel mit Kräuter-Spätzle . . . . .	27
Schweine-Filet im Blätterteig-Pinienkern-Mantel . . . . .	28
Schweine-Filet im Speck-Mantel auf Rahm-Champignons . . . . .	29
Schweine-Filet im Speck-Mantel mit Fenchel und Käse-Soße . . . . .	29
Schweine-Filet im Speck-Mantel mit Pfeffer-Rahm . . . . .	30
Schweine-Filet im Speck-Mantel mit Pilz-Gemüse . . . . .	31
Schweine-Filet im Speck-Mantel und Pfeffer-Rahm . . . . .	32
Schweine-Filet in Ingwer-Tomaten-Soße . . . . .	33
Schweine-Filet in krosser Panade auf Rettich-Gemüse . . . . .	34
Schweine-Filet in Weinbrand-Soße und Pommes-Macaire . . . . .	34
Schweine-Filet in Weinbrand-Soße, Schafskäse, Fladenbrot . . . . .	35
Schweine-Filet Lyoner Art mit Kartoffel-Kroketten . . . . .	36
Schweine-Filet mit Antipasti . . . . .	37
Schweine-Filet mit Basilikum-Käse-Kruste . . . . .	38
Schweine-Filet mit Bier-Soße und Semmel-Knödeln . . . . .	39
Schweine-Filet mit Casanova-Soße und haricots-verts . . . . .	39
Schweine-Filet mit Gorgonzola-Creme und Spinat-Plätzchen . . . . .	40
Schweine-Filet mit Knoblauch-Lauch-Kartoffeln . . . . .	40
Schweine-Filet mit Meerrettich-Kruste, Mango-Chutney . . . . .	41
Schweine-Filet mit Nektarinen und Bandnudeln . . . . .	42
Schweine-Filet mit Orangen-Sahne und Rosmarin-Kartoffeln . . . . .	42
Schweine-Filet mit Paprika-Aprikosen-Soße . . . . .	43
Schweine-Filet mit Pfifferlingen, Salbei und Risotto . . . . .	43
Schweine-Filet mit Sahne-Zucchini und Bandnudeln . . . . .	44
Schweine-Filet mit Tomaten-Kräuter-Kruste . . . . .	44
Schweine-Filet mit Walnuss-Püree, Spitzkohl und Tomaten . . . . .	45

Schweine-Filet Mykonos mit griechischen Reis-Nudeln . . . . .	45
Schweine-Filet polynesische Art . . . . .	46
Schweine-Filet, Cocktail-Tomaten, Rösti-Talern, Spargel . . . . .	46
Schweine-Filet-Apfel-Auflauf mit Kartoffel-Püree . . . . .	47
Schweine-Filet-Peperoni-Spieß mit Bratkartoffeln . . . . .	47
Schweine-Filet-Röllchen, Rosenkohl, Rosmarin-Kartoffeln . . . . .	48
Schweine-Geschnetzeltes mit Champignon-Rahm . . . . .	48
Schweine-Kotelett mit Basilikum-Soße und Kartoffel-Püree . . . . .	49
Schweine-Kotelett mit Döppekooche, Apfel-Sauerkraut . . . . .	50
Schweine-Kotelett mit Salbei . . . . .	51
Schweine-Medailleurs im Speck-Mantel, Pfannkuchen-Ringe . . . . .	52
Schweine-Medailleurs in Sahne-Soße mit Zucker-Schote . . . . .	53
Schweine-Medailleurs mit Bier-Creme und Spätzle . . . . .	54
Schweine-Medailleurs mit Dattel-Soße und Basmati-Wild-Reis . . . . .	55
Schweine-Medailleurs mit Gorgonzola-Soße, Kartoffel-Püree . . . . .	55
Schweine-Medailleurs mit Penne und Gorgonzola-Soße . . . . .	56
Schweine-Medailleurs mit Pfeffer-Soße . . . . .	56
Schweine-Medailleurs mit scharfen Möhren . . . . .	57
Schweine-Medailleurs mit Senf-Soße und Kartoffel-Püree . . . . .	57
Schweine-Medailleurs mit Tomaten-Zabaione und Arme-Ritter . . . . .	58
Schweine-Medailleurs, Pilz-Rahm-Soße, Kartoffel-Plätzchen . . . . .	59
Schweine-Roulade mit Limetten-Soße, Spargel . . . . .	60
Schweine-Schnitzel-Röllchen mit Schafskäse-Füllung . . . . .	61
Semmel-Knödel in Pilz-Rahm mit Kasseler . . . . .	62
Thymian-Schweine-Medailleurs, Madeira-Jus, Safran-Risotto . . . . .	63
Ummanteltes Schweine-Filet mit Spaghetti und Tomaten-Soße . . . . .	64

## **Index**

**65**



# Überbackenes Salbei-Filet mit Salsa, Rosmarin-Kartoffeln

## Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	400 g Kartoffeln	2 Kartoffeln fest
100 g Speck, Scheiben	1 Scheibe Toastbrot	1 Ei
425 ml Tomaten, Dose	1 gelbe Paprika	1 Frühlingszwiebel
3 Blätter Kopfsalat	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
1 l Rapsöl	2 EL Honig	1 rote Chilischote
0,5 Bund Salbei	0,5 Bund Rosmarin	0,25 Bund Koriander
1 TL Paprikapulver, scharf	20 g Butter	100 g Butterschmalz
2 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die Teller zum Vorwärmen hinein stellen. Die Fritteuse mit dem Rapsöl befüllen und vorheizen. Den Rosmarin abzupfen und fein hacken. Die Kartoffeln waschen, halbieren und auf ein Backblech mit etwas Salz legen. Etwas Öl darüber träufeln und den Rosmarin und eine weitere Prise Salz darüber streuen. Die Kartoffeln anschließend in den Ofen geben und dort garen. Den Salbei abzupfen und das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und an einigen Stellen etwas einschneiden und mit den Salbeiblättern spicken. Mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen und so mit den Speckscheiben umwickeln, dass an beiden Seiten der Speck circa fünf Zentimeter übersteht. Das Schweinefilet in Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten und anschließend in der Mitte durchschneiden und die Schnittstellen ebenfalls anbraten. Die äußere Haut der Frühlingszwiebel abziehen, vom Strunk befreien und fein hacken. Die Toastbrotsscheibe in kleine Würfel schneiden. Das Ei mit der Frühlingszwiebel und den Toastwürfeln vermengen, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und in den überstehenden Speckrand der Filets füllen. Anschließend die Filets aus der Pfanne nehmen, zu den Kartoffeln in den Ofen geben und die Hitze auf 100 Grad reduzieren. Für die Salsa den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote aufschneiden, von den Kernen und dem Strunk befreien und in feine Ringe schneiden. Die Paprika schälen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und anschließend in Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und mit einem Esslöffel Butter in der Pfanne von den Schweinefilets anschwitzen. Die Tomaten, den Knoblauch, etwas Koriander und die Chiliringe dazu geben und alles etwas einkochen lassen. Die Masse anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken und kalt stellen. Eine der beiden großen Kartoffeln der Länge nach durchschneiden und von einer Hälfte eine möglichst große, etwa vier Millimeter dicke Scheibe abschneiden. Die Holzspieße senkrecht in den Rand der Kartoffelscheibe stecken. Die andere große Kartoffel schälen und lange Fäden daraus schneiden. Die Kartoffelfäden um die Holzspieße flechten, so dass ein Korb entsteht. Das Kartoffel-Körbchen frittieren bis es goldbraun ist. Währenddessen einige große Salatblätter vom Kopfsalat abzupfen, waschen und trocken schleudern. Anschließend das Kartoffelkörbchen aus der Fritteuse nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und vorsichtig die Holzspieße entfernen. Das Kartoffel-Körbchen mit den Salatblättern auslegen und die gekühlte Salsa hinein geben. Die Schweinefilets mit den Rosmarin-Kartoffeln und der Salsa auf Tellern anrichten und servieren.

O´Droma am 11. Mai 2010

## Asiatische Wok-Pfanne mit Filet

### Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	200 g Woknudeln	100 g braune Champignons
100 g Mu-Err-Pilze	100 g Shiitake-Pilze	2 Stangen Frühlingszwiebeln
2 Karotten	50 g Zuckerschoten	1 Paprika, gelb
1 Paprika, rot	1 Paprika, grün	3 EL Sojasoße, süß
125 ml Ketchup	125 ml Weinessig	125 ml Sojasoße, dunkel
1 EL Gemüsefond	1 TL Speisestärke	1 TL China-Gewürz
Olivenöl	Pfeffer, schwarz	Salz

Die Mu-Err-Pilze und die Shiitake Pilze in heißem Wasser einweichen. Für die Marinade den Ketchup, den Weinessig, die dunkle Sojasoße, die Speisestärke, den Gemüsefond und das China-Gewürz miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden und mit der süßen Sojasoße marinieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch anbraten. Anschließend beiseite stellen. Die Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Paprikas halbieren, von dem Kerngehäuse befreien und jeweils eine Hälfte in feine Streifen schneiden. Die Zuckerschoten ebenfalls halbieren. Die Champignons putzen und vierteln. In einem Wok Olivenöl erhitzen und das Gemüse, bis auf die Pilze, andünsten. Das Fleisch beifügen und alles mit der Marinade übergießen. Die Pilze zugeben und gut vermengen. Die Woknudeln mit in den Wok geben und gar kochen. Die Wokpfanne auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Mellanie Schoop am 22. März 2010

## Asiatisches Schweine-Filet mit Brokkoli

### Für 2 Personen

250 g Schweinefilet	200 g Basmatireis	200 g Brokkoli
150 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Limette
2 EL Sweet Chili Soße	3 EL geröstete Cashewnusskerne	3 EL Sojasoße
2 EL Pflanzenöl	0,5 TL Zucker	Salz
Pfeffer		

Wasser in einem Topf erhitzen und den Basmatireis darin gar kochen. Das Schweine-Fleisch waschen, tupfen und in feine Streifen schneiden. Den Zucker und einen Esslöffel Sojasoße in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen, zerdrücken und hinzu geben. Anschließend das Schweine-Fleisch darin marinieren. Einen Esslöffel Öl in einem Wok erhitzen und die Schweine-Fleischstreifen darin anbraten. Die Zwiebeln abziehen und grob hacken. Nach ca. drei Minuten das Fleisch herausnehmen und auf einem Teller mit Alufolie abdecken. Einen Esslöffel Öl im Wok erhitzen, die Zwiebeln hinein geben und dünsten. Brokkoli waschen und in Röschen zerteilen. Anschließend Brokkoli und Cashewkerne dazugeben und mit anbraten. Die Limette halbieren und auspressen. Das Schweine-Fleisch zusammen mit dem Bratensaft in den Wok geben, mit der Chilisoße, der restlichen Sojasoße und einem Esslöffel Limettensaft würzen und drei Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet mit der Soße und dem Brokkoli auf einem Teller anrichten, garnieren und servieren.

Julian Schürbücher am 01. Juli 2010



## China-Pfanne mit Filet

### Für 2 Personen

300 g Schweinslende	200 g Glasnudeln	3 Zehen Knoblauch
1 rote Paprika	1 grüne Paprika	2 orangene Paprika, klein
3 Karotten	100 g Sojasprossen	150 g Shiitakepilze
50 g chinesische Morcheln	50 g Bambussprossen	1 Bund Frühlingszwiebeln
100 g Kartoffelstärke	Sojasoße, glutenfrei	Chilisoße, mittelscharf
1 TL Currypulver, mild	Sonnenblumenöl	Pfeffer, schwarz
Salz		

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen und darin die Teller vorwärmen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Schweinslende waschen, trocken tupfen und von Fett und Sehnen befreien. Anschließend die Schweinslende in Würfel schneiden und erst in einer Schale mit Sojasoße, dann in einer Schale mit Kartoffelstärke wälzen. Im Wok etwas Sonnenblumenöl erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten, anschließend herausnehmen und beiseite stellen. Die Frühlingszwiebeln von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Paprikas schälen, entkernen, von den Scheidewänden befreien und würfeln, die Karotten schälen und anschließend würfeln. Die Morcheln und die Bambussprossen abtropfen lassen, die Sojasprossen waschen und die Shiitakepilze putzen. Die Frühlingszwiebeln zusammen mit den Karotten und den Paprikas mit einem Esslöffel Sonnenblumenöl im Wok anbraten. Währenddessen die Shiitakepilze im heißen Wasser garen. Die Glasnudeln in einen Topf mit kaltem Wasser geben, kurz aufkochen lassen und danach etwas ziehen lassen. Die Shiitakepilze abgießen. Die Morcheln, die Bambussprossen und die Sojasprossen zusammen mit der restlichen Sojasoße, der Chilisoße, dem Curry und den Shiitakepilzen zum Gemüse im Wok geben. Das Fleisch hinzu fügen und auf gleiche Temperatur bringen. Die Glasnudeln abgießen und im Wok unter die anderen Zutaten geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Chinapfanne auf Tellern anrichten und servieren.

Rosemarie Wagner am 31. März 2010

# Cordon bleu

## Für 2 Personen

2 Schweinskoteletts, a 150 g	250 g Drillinge	2 Scheiben Parma-Schinken
250 g Kirschtomaten	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
100 g Parmesan	2 Zweige Rosmarin	Semmelbrösel
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinskoteletts waschen, trocken tupfen und horizontal einschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Den Parmesan reiben und in je eine Scheibe Parma-Schinken einwickeln. Jedes Kotelett mit einem Schinken- Parmesan-Paket füllen, mit Zahnstochern verschließen und anschließend salzen und pfeffern. Die Kirschtomaten vom Strunk befreien und halbieren. Die Zwiebel abziehen und klein hacken, den Knoblauch abziehen und ebenfalls klein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Tomaten, den Knoblauch und die Zwiebel hinein geben und bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Drillinge schälen, halbieren und im heißen Olivenöl anbraten. Die Rosmarinblätter abzupfen, zu den Kartoffeln geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Koteletts in den Semmelbröseln wenden und von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch im Ofen rund acht Minuten fertig garen. Die Cordons Bleus aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Rosmarinkartoffeln anrichten. Mit der Tomatensoße garnieren und servieren.

Cederic Esmarch am 19. November 2009

## Feinschmecker-Rouladen mit Spaghetti

### Für 2 Personen

4 Schweinsschnitzel	1 grobe Bratwurst	50 g Spaghetti
1 Mangold	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	150 g Mehl	50 g Paniermehl
40 g Parmesan	70 g Butter	150 ml trockener Weißwein
100 ml Kalbsfond	100 ml Sahne	2 EL Milch
1 TL Tomatenmark	3 EL Olivenöl	1 Bund Petersilie, glatt
1 TL Currypulver	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Spaghetti in Salzwasser gar kochen. Den Mangold waschen, trocken schleudern, die Blätter abzupfen und diese in Salzwasser kurz blanchieren. Anschließend das Gemüse auf Küchentrepp abtropfen lassen und bis auf vier große Blätter fein hacken. Für die Rouladenfüllung die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit zehn Gramm Butter und einem Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Den Parmesan reiben. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Das Paniermehl in der Milch einweichen. Die Bratwurstfülle aus der Haut drücken und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Das Paniermehl ausdrücken und mit der Petersilie, dem Parmesan und dem Ei unterheben. Zum Schluss den gehackten Mangold einrühren und das Ganze zu einer Fleischmasse vermengen. Die Schweinsschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Jedes Schnitzel mit einem Mangoldblatt belegen und mit der Fleischmasse bestreichen. Nun das Fleisch zu einer Roulade rollen und mit einem Küchengarn zusammenbinden. Die Rouladen in Mehl wenden und in einem Schmortopf in 20 Gramm Butter rundum anbraten. Anschließend das Fleisch mit dem Weißwein ablöschen und geschlossen 15 Minuten schmoren lassen. Anschließend das Tomatenmark einrühren und erneut schmoren lassen. Für die Soße die restliche Butter in einem Topf zerlassen und den Kalbsfond und die Sahne angießen. Das Ganze köcheln lassen und mit dem Currypulver, Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti und die Rouladen mit der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Max Thiell am 22. Juni 2010

## Filet in Kräuter-Crème-fraîche-Cognac-Soße mit Wild-Reis

### Für 2 Personen

250 g Schweinefilet	200 g Basmati-Wildreis	200 g Crème-fraîche
1 Zweig Petersilie	1 Zweig Dill	2 EL Kresse
1 Zweig Kerbel	0,5 Bund Schnittlauch	2 Blätter Sauerampfer
2 Blätter Borretsch	1 Zweig Pimpinelle	2 EL Cognac
2 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und den Wildreis darin gar kochen. Das Filet waschen, in dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Schweinefilet von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite legen. Die Kräuter waschen und trocken schleudern. Anschließend alles klein schneiden. Die Crème-fraîche und die Kräuter in die Pfanne mit dem Bratenfond und einkochen. Anschließend den Cognac hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinefilet auf einen Teller anrichten. Den Reis dazu geben und mit der Soße garnieren.

Anja Gurbat am 28. Juni 2010

## Filet-Spieß a-la-Milou

### Für 2 Personen

350 g Schweinslende	200 g Kartoffeln, fest	1 Gemüsezwiebel
1 Zwiebel	2 Paprika, rot	200 g Speck, durchwachsen
2 EL Tomatenmark	150 ml Tomatenketchup	1 TL Honig
2 TL Sojasoße	1 EL Balsamico-Essig	1 EL Currypulver
3 EL Paprikapulver, edelsüß	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinslende waschen, trocken tupfen und in große Würfel schneiden. Die Paprika von den Samenkernen und den Scheidewänden befreien und grob würfeln. Die Gemüsezwiebel abziehen und würfeln. Den Speck ebenso in Würfel schneiden. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und zwei Esslöffeln Paprikapulver würzen, auf Spieße stecken und in einer Pfanne in Olivenöl scharf anbraten. Zum Endgaren für 20 Minuten in den Ofen geben. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in Olivenöl glasig dünsten. Das Tomatenmark dazugeben, mit etwas Wasser ablöschen und den Ketchup dazugeben. Nun den Balsamico-Essig und den Honig dazugeben und bei kleiner Hitze leicht kochen lassen. Dann die Sojasoße und einen Esslöffel Paprikapulver unterrühren und abschließend mit dem Currypulver verfeinern. Die Kartoffeln einmal der Länge nach durchschneiden und die Hälften in dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel etwas Olivenöl mit zwei Prisen Salz verrühren, Kartoffeln hinzugeben und gut durchmischen. Die Kartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im Ofen 20 Minuten garen. Die Lendenspieße mit den Kartoffeln und der Soße auf Tellern anrichten.

Christian Siegl am 14. September 2009

## Fruchtiges Knusper-Schnitzel

### Für 2 Personen

2 Schweinsschnitzel, a 150 g	150 g Reis	200 g Cornflakes
1 Banane	1 Apfel	1 Zitrone, unbehandelt
1 Orange, unbehandelt	1 Kiwi	2 Erdbeeren
4 weiße Trauben, kernlos	1 Knoblauchzehe	150 g Mayonnaise
50 g Naturjoghurt	1 Ei	3 EL Milch
1 EL Paprikagewürz	Sonnenblumenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Schale der Orange reiben. Anschließend die Orange halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Mayonnaise mit dem Joghurt, dem Orangensaft und der Orangenschale vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Reis in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Banane und die Kiwi schälen und in circa fünf Millimeter breite Streifen schneiden. Die Banane mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun wird. Die Erdbeeren vom Strunk befreien und halbieren. Den Apfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Schnitte schneiden. Jeweils zwei Stücke jeder Frucht abwechselnd auf Spieße aufspießen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und platt klopfen. Das Ei aufschlagen und mit der Milch schaumig schlagen. Jedes Schnitzel zuerst beidseitig durch die Ei-Milch-Masse ziehen und danach durch die Cornflakes, anschließend mit dem Paprikagewürz bestäuben. Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen und die Schnitzel darin backen. Das Schnitzel auf einen Teller legen, den Fruchtspieß hineinstecken und mit dem Reis und dem Orangen-Aioli anrichten.

Katharina Balfer am 28. Mai 2010

## Fruchtiges Schweine-Filet auf Toast

### Für 2 Personen

250 g Schweinefilet	100 g Champignons, braun	12 Kirschtomaten
1 Kiwi	1 Orange, unbehandelt	2 Zitronen, unbehandelt
4 Scheiben Ital. Landbrot	100 g Roquefort	2 Scheiben Gruyère
0,5 Bund Thymian	80 g Kräuterbutter	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 120 Grad Oberhitze vorheizen. Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Die Thymianblätter abzupfen. Die Champignons putzen, den Stiel entfernen und vierteln. Die Kirschtomaten vom Strunk befreien. Die Champignons in einem Esslöffel Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei reduzierter Hitze die Kirschtomaten, den Zitronensaft, die Kräuterbutter und die Thymianblätter hinzugeben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schweinemedallions im restlichen Olivenöl anbraten und anschließend im Ofen weitergaren lassen. Die Orange und die Kiwi schälen und in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Brotscheiben im Backofen rösten. Den Roquefort grob zerbröseln. Auf die eine Hälfte der Brotscheiben je ein Medaillon geben, mit der Tomaten-Pilz-Mischung, den Orangen- und Kiwischeiben und je einer Scheibe Gruyere belegen und den Roquefort darüber verteilen. Die unbelegte Hälfte mit Alufolie bedecken und die ganze Scheibe im Ofen gratinieren. Das fruchtige Schweinchen auf Toast auf Tellern anrichten.

Henning Engelage am 22. Oktober 2009

## Gefüllte Schnitzel-Mozzarella-Basilikum-Röllchen

### Für 2 Personen

4 dünne Schweinsschnitzel	4 Scheiben Parma-Schinken	200 g Tagliatelle
60 g Mozzarella	1 Bund Basilikum	1 TL Speisestärke
2 EL Tomatenmark	100 ml Schlagsahne	2 EL Butterschmalz
125 ml Weißwein	125 ml Gemüsefond	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnitzelchen waschen, trocken tupfen, platt klopfen, auf der Innenseite salzen und pfeffern und dünn mit dem Tomatenmark bestreichen. Das Basilikum zupfen, fein hacken und gleichmäßig auf den Schnitzeln verteilen. Anschließend die Schnitzel mit dem Schinken belegen. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden und auf das Fleisch legen. Die belegten Schnitzelchen zusammenrollen. Hierbei den Fleischrand immer ein bisschen nach innen klappen, damit die Füllung nicht herausfällt. Die Röllchen mit je zwei Zahnstochern zu Rouladen fest stecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen von allen Seiten anbraten. Das Ganze schmoren lassen, bis der Käse aus dem Fleisch austritt. Anschließend mit dem Gemüsefond und dem Weißwein ablöschen und zugedeckt 15 Minuten leicht köcheln lassen. Die Tagliatelle in Salzwasser bissfest garen. Die Fleischröllchen aus der Soße herausnehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Sahne bis auf zwei Esslöffel hinzugeben. Die restliche Sahne mit einem halben Teelöffel Speisestärke verrühren, langsam in die Soße einrühren und alles aufkochen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Fleischröllchen wieder dazugeben und nochmals in der Soße ziehen lassen. Die Tagliatelle abgießen. Die Mozzarella-Basilikum-Röllchen mit den Tagliatelle und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Alfred Voltenauer am 06. Mai 2010

## Gefüllte Schweine-Filets mit Parma-Schinken

### Für 2 Personen

2 Schweinefilets a 350 Gramm	5 Scheiben Parma-Schinken	300 g Staudensellerie
1 Knoblauchzehe	2 EL frische Cranberries	1 Orange
100 g getr. Tomaten, in Öl	50 g Parmesan	40 g Orangenmarmelade
40 ml Orangensaft	2 EL Orangenessig	1 Bund Basilikum
1 Prise Oregano	100 ml Olivenöl	1 Prise Vanillesalz
Olivenöl	Meersalz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Pesto die getrockneten Tomaten mit fünf Esslöffeln Olivenöl pürieren. Die Knoblauchzehe abziehen und die Hälfte kleinhacken. Anschließend die Hälfte des Basilikums abzupfen und kleinschneiden. Die pürierten Tomaten mit dem Knoblauch, dem Basilikum, dem Oregano und etwas Pfeffer würzen. Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und der Länge nach aufschneiden. Das übrige Basilikum abzupfen. Das Fleisch anschließend salzen und pfeffern und die entstandene Tasche mit Basilikumblättern auslegen. Den Parmesan reiben, mit dem roten Pesto vermischen und auf den Basilikumblättern verteilen. Die Schweinefilets wieder in Form drücken, mit dem Parma-Schinken umwickeln und mit etwas Olivenöl bestreichen. Die Filets abschließend in eine Auflaufform legen und für etwa 20 Minuten in den Backofen geben. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, ruhen lassen und abschließend in Scheiben schneiden. Den Sellerie putzen und in etwa zentimeterdicke Scheiben schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Sellerie darin bissfest garen, anschließend abgießen und abtropfen lassen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Selleriescheiben zusammen mit den Cranberries kurz darin schwenken, mit Meersalz und Pfeffer würzen und anschließend aus der Pfanne nehmen. Für die Marinade die Marmelade mit dem Orangensaft, dem Essig und zwei Esslöffeln Olivenöl verrühren und mit etwas Vanillesalz würzen. Anschließend die Orange schälen und filetieren. Die Filets und den Sellerie-Cranberry-Mix mit der Orangenmarinade vermischen und den Salat kurz durchziehen lassen. Die gefüllten Schweinefilets mit dem Orangen-Sellerie-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Müller am 18. August 2010

## Gefüllte Schweine-Filets mit Weggaglöße

### Für 2 Personen

1 Schweinefilet, á 500 g	7 Sch Bauchfleisch, geräuchert	4 Brötchen, trocken
150 g Butterschmalz	100 g Semmelbrössel	90 g Bratwurstbrät, fein
75 g Pfifferlinge	75 g Champignons	50 g Salami, in Scheiben
50 g Bauchfleisch, geräuchert	50 g Schinkenwurst, geräuchert	20 g Butter
2000 ml Gemüsefond	600 ml Milch	100 ml Sahne
2 Eier	1 Zwiebel	1 Muskat
2 EL Olivenöl	1 EL Mehl	1 Stange Lauch
0,5 Bund Petersilie, glatt	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Milch erhitzen, die Brötchen in Scheiben schneiden, in der warmen Milch tränken und für 4 Minuten ziehen lassen. Die Salami, die 50 Gramm geräuchertes Bauchfleisch und die Schinkenwurst würfeln. Den Lauch und die Zwiebel abziehen, würfeln und zusammen mit dem gewürfelten Fleisch in einer Pfanne für 4 Minuten anbraten. Die Brötchenscheiben mit den Eiern vermengen und im Mehl sowie den Semmelbröseln kleine Klöße formen. Den Gemüsefond erhitzen und die Klöße daran solange kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Das Füllrohr mit dem Bratwurstbrät füllen und in das Filet

drücken: Das Fleisch mit dem gerauchten Bauch umwickeln und mit Küchengarnt fixieren. Das Filet im

Butterschmalz anbraten und anschließend für 20 Minuten in den Ofen geben. Die Pilze putzen, die Zwiebel abziehen und klein hacken. Für die Mehlschwitze das Mehl und die Butter vermengen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Zwiebel sowie die Pilze anbraten und mit Sahne und der Mehlschwitze abbinden, salzen und pfeffern. Das gefüllte Schweinefilet auf den Tellern anrichten, die Weggaglöße in Scheiben schneiden und dazugeben. Beides mit etwas Bratensoße beträufeln.

Henning Hartmann am 04. November 2009



# Gefülltes Schweine-Filet mit Kartoffel-Sellerie-Gratin

## Für 2 Personen

600 g Schweinefilet	300 g Kartoffeln	300 g Knollensellerie
300 g Trockenpflaumen	1 Muskatnuss	1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian	50 g Lavendel	200 g Parmesan
200 g Emmentaler	600 ml Rotwein, trocken	300 ml Schlagsahne
300 ml Bratenfond	100 g Pflaumenmus	Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln und Sellerie schälen und fünf Minuten in kochendem Wasser garen. Danach in feine Streifen schneiden. Die Kartoffel- und Selleriescheiben in eine Backform schichten. Die Sahne darüber geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Parmesan darüber geben und für 30 Minuten in den Backofen geben. Die Pflaumen in 100 Milliliter Rotwein einkochen. Das Schweine-Fleisch längs einschneiden und mit den eingekochten Pflaumen füllen. Das gefüllte Filet mit Garn umwickeln. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Filet von beiden Seiten scharf anbraten. Einen Zweig Rosmarin und den Lavendel klein hacken und vermischen. Das angebratene Schweinefilet in der Rosmarin-Lavendel-Masse gleichmäßig wenden. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und für zwölf Minuten bei 100 Grad in den Backofen geben. Den Bratenfond mit 500 Milliliter Rotwein ablöschen. Das Pflaumenmus und den Rosmarin hinzugeben. Die Soße einreduzieren. Das Fleisch aufschneiden und auf einem Teller anrichten. Das Gratin ebenfalls auf dem Teller anrichten und mit der Soße garnieren.

Martin Greifenhagen am 03. Februar 2010

## Gefülltes Schweine-Filet mit Salbei-Soße

### Für 2 Personen

2 Schweinefilets, a 200 g	5 mehligk. Kartoffeln	75 g gekochten Schinken
1 Knolle Knoblauch	250 ml Gemüsefond	125 ml Sahne
75 g alten Gouda	150 ml Milch	160 g Butter
1 TL Speisestärke	20 Salbeiblätter	1 TL getrockneten Salbei
Paprikapulver	Butterschmalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Schweinefilets waschen und trocken tupfen. Die Filets der Länge nach aufschneiden, so dass eine kleine Tasche entsteht. Das Fleisch von innen und außen salzen und pfeffern. Den Gouda und den gekochten Schinken fein würfeln. Die Hälfte der Salbeiblätter, den Gouda und den Schinken in die Tasche geben, zusammenklappen und mit den Zahnstochern feststecken. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zum garen in den Ofen geben. Aus dem Bratenrest wird die Soße hergestellt. Hierfür die Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Den getrockneten Salbei zufügen und gut verrühren. Eventuell mit etwas Speisestärke andicken. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die restlichen Salbeiblätter anbraten. Die Kartoffeln abgießen und mit der Kartoffelpresse zu einem Püree verarbeiten. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Knoblauch, die Milch und die restliche Butter zu dem Püree geben und gut miteinander vermengen. Das Schweinefilet mit dem Püree auf den Tellern anrichten und mit der Soße und den angebratenen Salbeiblätter garnieren.

Svenja Sick am 29. Juli 2010

## Geschnetzeltes Schweine-Filet in Champignon-Zitronen-Soße

### Für 2 Personen

350 g Schweinefilet	150 g Langkornreis	1 Bund Rucola
100 g Champignons, weiß	30 g Essiggurken	1 Zitrone, unbehandelt
2 Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch	1 Bund Petersilie, glatt
0,5 EL Speisestärke	0,5 EL Senf, scharf	60 ml Rotwein, trocken
300 ml Geflügelfond	35 ml Sahne	2 EL Olivenöl
1 TL Butter	1 TL Tomatenmark	10 g Puderzucker
3 Nelken	1 Lorbeerblatt	0,5 TL Paprikapulver, scharf
Salz	Pfeffer, schwarz	Cayennepfeffer

Für den Reis die Butter in einem Kochtopf erhitzen und den Reis darin leicht glasig rösten. Etwa 300 Milliliter Wasser hinzufügen und aufkochen lassen. Eine Zwiebel abziehen, eine Scheibe abschneiden, mit den Nelken spicken und in den Topf legen. Anschließend den Reis bei geringer Hitze fertig garen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze einen Esslöffel Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten etwa eine Minute anbraten und anschließend herausnehmen und warm stellen. Den Puderzucker in die Pfanne stäuben und karamellisieren lassen. Die übrige Zwiebel abziehen, würfeln und darin bei schwacher Hitze glasig anschwitzen. Den Rotwein dazugießen, das Tomatenmark unterrühren und sirupartig einkochen lassen. Den Geflügelfond dazugießen, die Knoblauchzehe abziehen und mit dem Lorbeerblatt dazugeben. Die Soße um etwa ein Drittel einkochen lassen und die Sahne hinzufügen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, anschließend in die Soße rühren und ein paar Minuten bei schwacher Hitze weiterköcheln lassen. Das Lorbeerblatt und die Knoblauchzehe wieder entfernen, dafür den Senf und das Paprikapulver hinzufügen und alles mit einem Stabmixer pürieren. In einer Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Champignons darin etwa zwei Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone halbieren, den Saft einer Hälfte auspressen und die Schale abreiben. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Essiggurken in feine Streifen schneiden, mit den Fleischstreifen in die Soße geben und darin erwärmen. Die Soße mit Salz, einer Prise Cayennepfeffer, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken. Abschließend die Petersilie mit den angebratenen Champignons hinzufügen. Das geschnetzelte Schweinefilet mit dem Reis auf Tellern anrichten und mit den Rucolablättern garnieren.

Reinhard Hofstätter am 15. Dezember 2009

## Glasiertes Schweine-Filet auf cremiger Rosmarin-Polenta

### Für 2 Personen

350 g Schweinefilet	150 g Instant-Polenta	2 Schalotten
20 g Dörripflaumen	30 g getrocknete Aprikosen	20 g getrocknete Cranberries
2 EL Pinienkerne	1 Knoblauchknolle	1 Chilischote
2 EL flüssiger Honig	3 TL Feigen-Senf	40 ml Balsamico-Essig
4 EL Balsamico-Crème	40 g Butter	2 EL Butterschmalz
20 g Parmesan	1 EL Mascarpone	3 EL Schlagsahne
200 ml Milch	3 EL dunklen Rum	250 ml Gemüsefond
2 Thymianzweige	2 Rosmarinzweige	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Dörrobst klein schneiden und in einer Schüssel mit dem Rum marinieren. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und fein hacken. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, der Länge nach einschneiden und zwischen zwei Aluminiumfolien plattieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Dörrobst und den Pinienkernen füllen und mit einigen Nadeln feststecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin das Filet von allen Seiten anbraten und mit etwa zwei Esslöffeln Rum ablöschen. Die Schalotte ungeschält halbieren. Die Knoblauchknolle ebenfalls halbieren und gemeinsam mit den Schalottenhälften und den Thymianzweigen zum Filet geben. Anschließend den Honig mit dem Balsamico-Essig, dem Chili und dem Feigen- Senf verrühren, damit das Filet bestreichen und im Backofen etwa 15 Minuten garen. Das Filet immer wieder mit der Honigmischung übergießen. Von einem Rosmarinzweig die Nadeln zupfen und klein hacken. Den Parmesan reiben. Eine Knoblauchzehe abziehen, andrücken und zusammen mit dem Fond und der Milch aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Knoblauchzehe wieder entfernen. Die Instant-Polenta einrühren und bei kleiner Hitze quellen lassen. Den gehackten Rosmarin zugeben und die Polenta mit drei Esslöffeln Butter, dem Parmesan, der Schlagsahne und der Mascarpone verfeinern. Das Schweinefilet aus dem Backofen nehmen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch mit der Rosmarinpolenta und der Soße auf Tellern anrichten und mit dem letzten Rosmarinzweig und der Balsamico-Crème garnieren.

Ilse Digby am 07. Oktober 2010

## Gnocchi mit Gorgonzola-Soße und Schweine-Medaillons

### Für 2 Personen

4 Schweinefiletmedaillons	400 g Kartoffeln, mehlig	100 g Rucola
130 g Mehl	75 g Gorgonzola	75 g Parmesan
125 g Crème double	1 Ei	2 EL Butter
50 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss	1 Msp. Thymianpulver
1 Prise Currypulver	1 Prise Paprikapulver, scharf	1 Prise Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer, weiß	

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Gnocchi mild gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale im Dampfkochtopf zehn Minuten weich kochen. Die Schale anschließend abziehen, die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und abkühlen lassen. Muskatnuss und den Parmesan reiben. Das Ei und 120 Gramm Mehl unter die Kartoffeln heben und anschließend mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig auf dem restlichen Mehl zu fingerdicken Rollen formen und in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Gratinform großzügig mit einem Esslöffel Butter auspinseln. Die Gnocchi im Wasser drei Minuten köcheln lassen. Anschließend die Gnocchi aus dem Wasser schöpfen, in der Gratinform verteilen, die Hälfte des Parmesans über die Gnocchi geben und im Backofen gratinieren. Die Schweinemedallions waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer, Thymianpulver, Currypulver und Paprikapulver würzen. Die Medaillons in der restlichen Butter beidseitig bei mittlerer Hitze goldbraun braten, anschließend zugedeckt auf einem Teller am Herdrand warm stellen. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Einige Rucolablätter zum Garnieren beiseite legen und den restlichen Rucola in kleine Streifen schneiden. Den Gorgonzola zerbröckeln und mit der Crème double und dem Gemüsefond bei mittlerer Hitze cremig einkochen. Anschließend die Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Das Ganze nochmals aufkochen lassen, mit einem Stabmixer aufschäumen und die Rucolastreifen in die Soße geben. Die Gnocchi mit der Soße und dem Rucola auf Tellern anrichten, das Ganze mit dem restlichen Parmesan bestreuen und zusammen mit den Schweinemedallions servieren.

Fabienne Suter am 26. Oktober 2009

## Grenadiermarsch mit Nacken

### Für 2 Personen

250 g gebr. Schweinsnacke	100 g Muschelnudeln	2 neue Kartoffeln vom Vortag
1 Gurke	1 Frühlingszwiebel	2 Knoblauchzehen
2 Eier	1 Knödel vom Vortag	4 EL Schweineschmalz
1 EL getrockneter Majoran	0,5 Bund Schnittlauch	2 EL weißer Balsamico-Essig
Olivener Öl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin bissfest garen. Das Fleisch in gleichmäßig kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel von den äußeren Blättern befreien und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kartoffeln und den Knödel in Stücke schneiden, zwei Esslöffel Schmalz in einer Pfanne erhitzen und Beides darin goldgelb anbraten. Eine weitere Pfanne mit dem übrigen Schmalz erhitzen und darin die Hälfte des Knoblauchs und die Frühlingszwiebeln anrösten. Anschließend die Fleischstücke und den Majoran beigegeben und nochmals scharf anbraten. Das Fleisch muss sich am Pfannenboden anlegen, nur so erhält der Grenadiermarsch seinen einzigartigen Geschmack. Abschließend die Pfanne vom Herd nehmen, das Nudelwasser abgießen, die Nudeln, die angebratene Knödel und Kartoffeln hinzufügen, das Ganze gut durchmengen und zugedeckt kurz durchziehen lassen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke schälen, hobeln, mit dem restlichen Knoblauch, Salz, Pfeffer, Essig, Öl und Zucker abschmecken und zu einem Gurkensalat verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Eier beidseitig zu Spiegeleiern braten. Den Grenadiermarsch auf Tellern anrichten, mit den Schnittlauchröllchen garnieren und mit dem Spiegelei servieren.

Ingrid Martinek am 12. Juli 2010

## Holsteiner Schnitzel mit Kartoffel-Ecken

### Für 2 Personen

2 Schweinsschnitzel, a 200 g	300 g Kartoffeln, fest	Bund Frühlingszwiebeln
5 EL Mehl	5 EL Paniermehl	4 Eier
200 g saure Sahne	Margarine	Pflanzenfett
Pfeffer, schwarz	Paprikapulver	Salz
Meersalz		

Die Kartoffeln putzen, in acht Spalten schneiden und trocken tupfen. Das Pflanzenfett in die Friteuse geben und die Friteuse auf 180 Grad erhitzen und die Kartoffelspalten fünf Minuten goldbraun frittieren. Anschließend die Kartoffelecken in eine Schüssel geben und mit Meersalz und Paprikapulver abschmecken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und plattieren. Zwei Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Eine Pfanne mit Margarine erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite vier Minuten ausbraten, bis sie eine gold-braune Färbung haben. Eine weitere Pfanne mit Margarine erhitzen und die restlichen Eier von einer Seite braten, bis das Dotter noch flüssig, das Eiklar jedoch schon fest ist. Anschließend jeweils ein Spiegelei auf die Schnitzel setzen. Die Frühlingszwiebeln vom unteren Ende befreien, die äußere Schicht abziehen und sehr fein schneiden. Anschließend die Frühlingszwiebeln mit der sauren Sahne vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel Holsteiner Art mit den Kartoffelecken auf den Tellern anrichten und mit dem Sauerrahm-Dip servieren.

Denise Schenester am 10. März 2010

## Käse-Tomaten-Schnitzel mit Kräuter-Spaghettini

### Für 2 Personen

2 Schweinsschnitzel	200 g Spaghettini	100 g mittelalter Gouda
4 Tomaten, groß	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 ml Rotwein	Olivenöl	3 EL Kräuter-der-Provence
1 TL Oregano	Pfeffer, schwarz	Salz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tomaten enthäuten, vom Strunk befreien und würfeln. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen, die Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Die Tomaten und den Rotwein hinzugeben. Anschließend mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken und 15 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Spaghettini darin bissfest garen. Die Kräuter-der-Provence in zwei Esslöffeln Olivenöl einweichen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, platt klopfen, salzen, pfeffern und von beiden Seiten anbraten, aber nicht ganz durchbraten. Anschließend die Schnitzel in eine Auflaufform legen und mit den gekochten Tomaten bedecken. Den Gouda reiben und über die Schnitzel streuen. Das Ganze für zehn Minuten im Backofen garen. Die Spaghettini abgießen und die eingeweichten Kräuter-der-Provence unterheben. Die Schnitzel aus dem Ofen holen. Die Käse-Tomaten-Schnitzel mit den Kräuter-Spaghettini auf Tellern anrichten und servieren.

Alfred Voltenauer am 03. Mai 2010

## Karadordeva-Snicla-Schnitzel mit Bratkartoffeln

### Für 2 Personen

2 Schweinsschnitzel á 200 g	200 g Kartoffeln, fest	100 g Hüttenkäse
50 g Speck	1 Zweig Rosmarin	1 Schote Chili
2 Scheiben Kochschinken	2 Eier	100 g Paniermehl
100 g Mehl	50 g Butter, kalt	50 ml Speiseöl
Krause Petersilie	Salz	Pfeffer

Das Schweinsschnitzel waschen und trocken tupfen, platt klopfen, mit dem Hüttenkäse bestreichen und je eine Scheibe Kochschinken darauf legen, die Ecken hochklappen und anschließend das Ganze einrollen und mit einem Bindfaden fixieren. Die Eier verquirlen. Die Schnitzel nacheinander in dem Mehl, den Eiern und dem Paniermehl wenden. Das Speiseöl in der Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel in der Pfanne goldbraun braten. Die Butter in der Pfanne erhitzen, den Rosmarin vom Zweig zupfen und klein schneiden, die Chilischote längs aufschneiden und vom Strunk und den Kernen befreien. Den Speck in Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, anschließend in der Pfanne braten und mit Rosmarin, Chili Salz und Pfeffer abschmecken. Die Karadordeva Snicla mit den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Aleksandar Carevic am 07. Juni 2010

## Kartoffel-Krautsalat, Kasseler, Schweine-Rippe

### Für 2 Personen

1 Kasseler Rippe, 400 g	1 Schweinerippe, dick	400 g Kartoffeln, fest
2 Regensburger Brühwürste	150 g Bauchspeck, geräuchert	1 Weißkohl, klein
2 EL Butterschmalz	15 ml Sonnenblumenkernöl	1 EL Senf, mittelscharf
2 EL Dijon-Senf, gekörnt	0,5 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Schweinerippe waschen, trocken tupfen und mit dem Öl bepinseln. Das Kasseler ebenfalls mit dem Öl bepinseln. Danach beides auf ein Rost geben, eine Fettpfanne unterstellen und für 30 Minuten in den Backofen schieben. Den Weißkohl vom Strunk und den äußeren Blättern befreien und in zwei bis drei Zentimeter dicke Streifen schneiden. Den Bauchspeck würfeln. Danach das Butterschmalz in eine Pfanne geben, den Speck hinzugeben und das Ganze anbraten. Anschließend die Weißkohlstreifen hinzugeben und bei mittlerer Hitze fünf Minuten anbräunen lassen. Weiterhin bei mittlerer Hitze den mittelscharfen Senf hinzufügen und das Ganze mit 15 Millilitern Wasser ablöschen. Bei geschlossenem Deckel für sieben Minuten köcheln lassen. Danach die Pfanne vom Herd nehmen. Die Kartoffeln abgießen, in Scheiben schneiden und zu dem Speck und dem Weißkohl in die Pfanne geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und abkühlen lassen. Die Regensburger in Wasser geben und für zehn Minuten heiß werden lassen. Das Kasseler und das Schweine-Fleisch aus dem Backofen nehmen und in Stücke schneiden. Den Bratsatz aus der Fettpfanne unter den Kartoffelkrautsalat mengen. Die Regensburger aus dem Wasser nehmen und zusammen mit dem Fleisch und dem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden, über den Kartoffelsalat streuen, und den Dijon-Senf neben den Regensburgern platzieren.

Michael Oenicke am 16. November 2009



## Kasseler Braten mit Bier-Soße und Bayrisch-Kraut

### Für 2 Personen

300 g Kasselerbraten, mager	20 g Tiroler Speck	2 Eier
200 g Mehl	300 g Sauerkraut	1 Karotte
1 Gewürzgurke	1 Zwiebel, klein	1 Zehe Knoblauch
250 ml Dunkelbier	250 ml Weißbier	150 ml Milch
150 ml Mineralwasser	50 g 8-Kräuter-Mischung, TK	0,5 Bund Majoran
2 Zweige Rosmarin	1 TL Senf	1 EL Schmalz
Sonnenblumenöl	1 Prise Cayennepfeffer	Pfeffer, schwarz
Salz		

Für die Kräuterpfannekuchen 125 Gramm Mehl mit zwei Eiern, der Milch und dem Mineralwasser vermengen, bis ein glatter Teig ohne Klümpchen entsteht. Die Kräutermischung und unter den Teig geben und alles gut mit einander vermengen. Den Teig anschließend etwas gehen lassen. Das Schmalz in einem Schmortopf heiß werden lassen. Die Kasseler waschen und trocken tupfen. Anschließend im Schmalz von allen Seiten gut anbraten. Die Zwiebel abziehen und die Karotte schälen. Die Zwiebel, die Karotte und die Gewürzgurke in kleine Würfel schneiden und anschließend alles zur Kasseler geben und mit anbraten. Die Knoblauchzehe abziehen, pressen und ebenfalls in den Topf geben. Alles fünf Minuten braten und anschließend mit einem Schuss Dunkelbier ablöschen. Den Majoran waschen und abzupfen und mit den Rosmarinzweigen in den Schmortopf geben. Alles zugedeckt für 20 Minuten kochen lassen. Währenddessen das Sauerkraut abtropfen lassen. In einem Topf einen Esslöffel Sonnenblumenöl erhitzen und den Tiroler Speck fein würfeln. Das Sauerkraut zusammen mit dem Speck anbraten und anschließend mit einem Schuss Weißbier ablöschen und einkochen lassen. Diesen Vorgang zwei- bis dreimal wiederholen, bis das Sauerkraut hellbraun ist. In einer Pfanne etwas Sonnenblumenöl erhitzen und mit einer Kelle den Teig in die Pfanne geben. Dabei die Pfanne schwenken, so dass sich der Teig gut verteilt. Den Kräuterpfannekuchen wenden und von beiden Seiten goldbraun werden lassen. Das restliche Dunkelbier zum Kasselerbraten geben und mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und die Soße durch ein Sieb passieren. Anschließend die Soße mit etwas Mehl binden. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Kräuterpfannekuchen und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Oliver Rokitta am 30. März 2010

## Medaillons im Schinken-Mantel mit einer Parmesan-Kruste

### Für 2 Personen

320 g Schweinefilet	80 g Schinken, gekocht	80 g Schinken, roh
40 g Parmesan	7 Eier	2 Äpfel
4 Zitronen	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika	1 Gurke	3 Tomaten
180 g Butter	150 g Mehl	0,25 Bund Estragon
1 Muskatnuss	2 TL Scharfe Chinasoße	Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Von einer Zitrone den Saft auspressen. Den Estragon zupfen und klein hacken. Vier Eier trennen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Das Eigelb und zwei Esslöffel Wasser in eine Metallschüssel geben und über einem Wasserbad schaumig rühren. Die Butter, einen Esslöffel Zitronensaft und den Estragon mit einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan reiben. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die eine Hälfte der geschnittenen Medaillons in den gekochten Schinken einwickeln und die andere Hälfte in den rohen Schinken einwickeln. Den Schinken mit Zahnstochern befestigen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinemedailles darin anbraten. Anschließend die Medaillons in eine Auflaufform legen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Soße drüber geben, den Parmesan drüber streuen und in den Ofen geben. Von der roten, der gelben und der grünen Paprika das Gehäuse entfernen und klein schneiden. Vom Apfel das Gehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Die Gurke schälen und klein schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und klein schneiden. Alles miteinander vermengen. Von drei Zitronen den Saft auspressen und mit dem Olivenöl und der scharfen Soße zu einer Vinaigrette vermengen. Die Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Vinaigrette über den Salat geben und vermengen. Die Muskatnuss reiben. Das Mehl mit drei Eiern, etwas Muskatnuss und Salz in eine Schüssel geben. Je nach Bedarf Wasser zugeben und alles zu einen Spätzleteig verrühren. Den Spätzleteig in kochendes Salzwasser schaben. Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen mit der Schaumkelle rausholen. Das Fleisch aus dem Ofen holen und auf Tellern, zusammen mit den Spätzle und dem Salat anrichten. Anschließend servieren.

Stefan Gröger am 09. August 2010

## Medaillons mit Aprikosen-Senf und Kartoffel-Püree

### Für 2 Personen

6 Schweinemedallions, a 50 g	350 g Kartoffeln, mehlig	200 g Aprikosen, TK
250 ml Milch, 3,5	1 Ei	20 g Butter
1 Muskatnuss	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Rosmarin	2 TL Zucker	50 g Dijon-Senf, körnig
50 g süßer Senf	2 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und anschließend in einen Topf mit Salzwasser geben und gar kochen. Die Aprikosen, halbieren, entsteinen und grob würfeln. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Anschließend die Aprikosen und den Zucker dazu geben. Mit dem Weißweinessig ablöschen und für fünf Minuten kochen. Die Masse anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schweinemedallions waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen. Die Schweinemedallions zusammen mit dem Knoblauch und den Rosmarinzweigen von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch in den Ofen geben und 15 Minuten garen lassen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Die Kartoffeln abgießen und etwas auskühlen lassen. Anschließend die Milch zu den Kartoffeln geben und stampfen. Das Ei trennen und das Eigelb zusammen mit der Butter unter die Kartoffeln heben und mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Die Aprikosenmasse mit dem süßen und dem körnigen Senf mischen. Die Schweinemedallions auf einem Teller anrichten. Das Kartoffel-Püree dazugeben und mit dem Aprikosen-Senf garnieren.

Christine Sztrajt am 15. März 2010

## Mie-Nudeln mit Schweine-Fleisch und buntem Gemüse

### Für 2 Personen

200 g Schweine-Fleisch, geschnetzelt	150 g Glasnudeln	1 rote Peperoni
150 g Riesenchampignons	1 Zucchini	1 dünne Peperoni
1 Kopfsalat	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
Erdnussöl	Sojasoße	Chilipulver
Currypulver	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und mit zwei Esslöffeln Sojasoße und Currypulver eine Marinade herstellen. Das Schweine-Fleisch schnetzeln und zehn Minuten in der Marinade einlegen. Die Nudeln zwei Minuten in siedendem Wasser kochen. Anschließend die Nudeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Paprika waschen, schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Peperoncino und die Zucchini waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Champignons putzen und klein schneiden. Den Salat waschen und in Streifen schneiden. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte des marinierten Fleisches für einige Minuten darin braten. Anschließend das gebratene Fleisch aus der Pfanne nehmen und das noch rohe Fleisch auf die gleiche Art anbraten und wieder aus der Pfanne holen. Einen Esslöffel Erdnussöl zu dem Sud in die Pfanne geben, heiß werden lassen, die Zwiebel, Paprika, Peperoncino und Zucchini für 2 Minuten anbraten lassen und dann wieder aus der Pfanne nehmen. Einen weiteren Esslöffel Erdnussöl mit den Champignons in die Pfanne geben und anbraten. Die Salatblätter hinzufügen und unter Wenden zusammenfallen lassen. Abschließend die vorher gegarten Nudeln, Gemüse und Fleisch wieder in die Pfanne legen, alles vermischen und mit Sojasoße würzen, auf einem Teller anrichten und servieren.

Manfred Froschmayer am 21. Dezember 2010

# Orientalisches Schweine-Filet mit Couscous und Bohnen

## Für 2 Personen

2 Schweinefilets, a 200 g	120 g Couscous	10 Cocktailtomaten
200 g grüne Bohnen	1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
4 Datteln, getrocknet	1 Knolle Ingwer, klein	5 getrocknete Aprikosen
1 Muskatnuss	20 g gehackte Mandeln	1 Muskatnuss
1 TL Thymian	1 TL scharfes Paprikapulver	1 TL Kreuzkümmel
50 ml Masala	50 ml Gemüsefond	Butter
Sesamöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Datteln entkernen und zusammen mit den Aprikosen fein hacken. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und ebenfalls fein hacken. Den Ingwer schälen und in feine Stücke schneiden. In einem Topf etwas Sesamöl erhitzen und die Zwiebeln, Aprikosen und Mandeln darin anschwitzen. Das Ganze mit zwei Tassen Wasser ablöschen und mit Salz und Kreuzkümmel würzen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und den Couscous hinzugeben und quellen lassen. Mit etwas Butter und Muskat abschmecken. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Mit Pfeffer und Paprikapulver würzen. In einer Pfanne Sesamöl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Den Ingwer und die Datteln mit in die Pfanne geben. Das Schweinefilet aus der Pfanne nehmen und zum Garen in den Ofen geben. Den Bratensatz mit dem Masala und dem Fond aufgießen und reduzieren lassen. Die Cocktailtomaten halbieren. Die Bohnen in Salzwasser garkochen. Etwas Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch anbraten. Die Tomaten und die Bohnen zugeben. Mit Thymian und Kreuzkümmel abschmecken. Den Couscous auf Tellern anrichten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und zusammen mit dem Bohnengemüse auf die Teller geben und servieren.

Benjamin Graf am 08. Oktober 2010

## Pastinaken-Püree, Kasseler, Schnittlauch-Kartoffel-Püree

### Für 2 Personen

500 g Kasseler-Rippenspeer	500 g Pastinaken, groß	600 g Kartoffeln, mehlig
2 Zwiebeln	5 g Ingwer	2 Bund Kerbel
2 Bund Schnittlauch	2 Lorbeerblätter, frisch	2 Nelken
2 Zweige Thymian	100 g Butter	150 ml Vollmilch
50 ml Schinkenfond	1 EL Rapsöl	Zucker
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser etwa 20 Minuten gar kochen. Die Pastinaken schälen, in feine Würfel schneiden und in wenig Salzwasser etwa 15 Minuten gar kochen. Die Milch mit 50 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und einen halben Teelöffel Salz hinzufügen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Das Kasseler auslösen, waschen, trocken tupfen und aufschneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Kasseler von beiden Seiten eine Minute lang scharf anbraten. Anschließend im Backofen ruhen lassen. Die Zwiebeln abziehen, klein hacken und Bratenfett anschwitzen. Anschließend mit dem Fond ablöschen, die Nelken hinzu geben und einkochen. Danach die Lorbeerblätter und die Thymianzweige hinzufügen und mit köchel. Anschließend die Gewürze entfernen, die Soße pürieren und mit der restlichen Butter binden. Den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pastinaken abgießen, den Ingwer hinzugeben und pürieren. Das Ganze mit Salz abschmecken und im Backofen warm stellen. Die Kartoffeln abgießen, fein stampfen und mit der Milch aufgießen. Den Kerbel abzupfen, klein hacken und unter das Püree mengen. Das Kasseler zusammen mit dem Kartoffelbrei und dem Pastinakenpüree auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Dietmar Thesing am 11. Januar 2010

## Südsee-Roulade mit Karotten und Kartoffeln

### Für 2 Personen

2 Schweinsschnitzel a 150 g	250 g festk. Kartoffeln	2 Scheiben roher Schinken
300 g Karotten	1 Zwiebel	0,5 Bund Petersilie, glatte
1 Zweig Rosmarin	50 g Mango-Chutney	1 Prise Zucker
3 EL Butter	2EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinefilets waschen und trocken tupfen und anschließend flach klopfen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Schweinefilets mit Mango-Chutney bestreichen und anschließend je eine Scheibe Schinken darauf legen und die Schnitzel zusammen rollen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Rosmarinweig dazugeben. Anschließend die Rouladen dazu anbraten. Nach dem Anbraten in Alufolie einwickeln und 15 Minuten in den Backofen geben. Die Pfanne mit dem Bratensatz beiseite stellen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Einen Topf mit wenig Wasser erhitzen und die Kartoffelwürfel darin 15 Minuten dämpfen. Anschließend die Kartoffelwürfel in der Fleischpfanne mit dem Bratensatz und etwas Salz anbraten. Die Karotten schälen und in Stifte schneiden. Einen Esslöffel Butter in einem Topf schmelzen und die Karotten dazugeben. Die Petersilie hacken und ebenfalls zu den Karotten geben. Das Ganze mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Die Kartoffeln aus der Pfanne nehmen und die restliche Butter dazugeben. Die Schweinsrouladen mit den Karotten und den Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit der flüssigen Butter garnieren und servieren.

Wolfgang Losacker am 30. September 2010

## Schinken-Steak mit Käse, Kartoffel-Würfel, Rote Bete

### Für 2 Personen

2 Scheiben Kasseler	2 Kartoffeln, groß, fest	2 Knollen Rote Bete
1 Ei	2 Zwiebel, klein	2 EL Essig
2 EL Milch	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie, kraus
25 g Parmesan	2 EL Olivenöl	1 EL Pflanzenöl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Das Ei mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Den Käse reiben und unter die Eimasse heben. Das Kasseler waschen, trocken tupfen und in der Käsemasse wenden. Die Kasselersteaks auf beiden Seiten sechs Minuten in Butterschmalz braten. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Eine Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Kartoffelwürfel in Butterschmalz goldbraun braten. Die Zwiebeln dazu geben und kurz anschwitzen. Die rote Beteknollen in Scheiben schneiden. Eine Zwiebel abziehen und fein schneiden. Jeweils zwei Esslöffel Essig und Öl zusammen mit der Zwiebel und der Milch zu einem Dressing vermischen. Die rote Bete-Scheiben mit den Zwiebelwürfeln und dem Dressing vermischen. Die Petersilie fein hacken, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kasselersteaks zusammen mit den Kartoffeln anrichten und mit Schnittlauch und Petersilie garnieren. Dazu den Salat servieren.

Hannelore Ostgathe am 07. September 2009

## Schnitzel mit Kräuter-Kruste und Kartoffel-Spalten

### Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	5 Kartoffeln	2 Eier
1 Tomate	0,5 Bund Petersilie	0,5 Bund Liebstöckl
4 EL Mehl	3 E Butterschmalz	100 ml Crème-fraîche
20 ml Sahne	2 EL Mehl	1 EL Oregano, getrocknet
1 EL Basilikum	1 Prise Paprika, edelsüß	1 EL Würze, flüssig
1 TL gekörnte Brühe	20 ml Rotwein, trocken	Maggi
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen Die Kartoffelspalten auf ein Backblech geben und für 20 Minuten im Backofen garen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Unter einer Frischhaltefolie flach klopfen. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Das Basilikum vom Stiel zupfen und klein hacken. Das Basilikum mit dem Oregano, der Petersilie und dem Liebstöckl vermischen. Das Fleisch zuerst in den Eiern und dann in der Kräutermischung wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seite sechs Minuten braten. Den Bratenfond mit Sahne und Crème-fraîche ablöschen. Den Rotwein ebenfalls dazugeben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Brühe und Paprika würzen. Mit etwas Würze abschmecken und die Soße reduzieren. Das Kräuterschnitzel auf einem Teller anrichten und die Kartoffelspalten dazu geben. Mit der Soße und der Tomate garnieren.

Uwe Meier am 10. Mai 2010



# Schweine-Filet im Bacon-Mantel mit Kräuter-Spätzle

## Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	10 Scheiben Speck	2 Möhren
1 Zwiebel	250 g Mehl	3 Eier
150 g Crème-fraîche	200 ml Schlagsahne	0,5 Bund glatte Petersilie
0,25 Bund Schnittlauch	100 ml Weißwein	Butterschmalz
2 EL neutrales Pflanzenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Die Eier, das Mehl und zwei Drittel der Petersilie zu einem glatten Teig verarbeiten, mit Salz würzen und etwa zehn Minuten quellen lassen. Die Bacon-Scheiben in Streifen schneiden. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, mit Pfeffer würzen und mit den Baconstreifen umwickeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das ummantelte Schweinefilet darin von allen Seiten scharf anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen warmstellen. Die Möhren schälen, von den Enden befreien und vierteln. Die Zwiebel abziehen und befreien. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Möhren und die Zwiebeln darin anbraten und anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Die Sahne und die Crème-fraîche einrühren und etwas köcheln lassen. Die Möhren und die Zwiebeln heraussieben und mit dem Schnittlauch, der restlichen Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Spätzleteig durch die Spätzlepresse in das Wasser pressen. Die Spätzle etwa zwei Minuten quellen lassen und anschließend mit der Schaumkelle abschöpfen. Das Schweinefilet aus dem Backofen nehmen und aufschneiden. Das Schweinefilet im Baconmantel mit den Kräuterspätzle und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Baatz am 18. Oktober 2010

# Schweine-Filet im Blätterteig-Pinienkern-Mantel

## Für 2 Personen

250 g Schweinefilet	2 Scheiben Parma-Schinken	2 Scheiben Blätterteig
200 g Zuckerschoten	100 g Pinienkerne	2 Zehen Knoblauch
50 g Mehl	1 Bund Basilikum	3 Eier
150 g Butter	100ml Gemüfefond	100ml Weißwein
2 EL Weinessig	Sonnenblumenkernöl	Meersalz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Von beiden Seiten salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne mit Öl scharf anbraten. Abgezogene Knoblauchzehen mit hineinlegen. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Eine Scheibe Blätterteig auf die Arbeitsfläche legen, die gerösteten Pinienkerne darauf verteilen und mit der anderen Scheibe Blätterteig belegen. Alles zusammen noch ein wenig auf Mehl ausrollen, sowie das Nudelholz damit bestäuben. Das Schweinefilet erst in den Parma-Schinken und dann in den Blätterteig einwickeln. Ein Ei trennen, den Blätterteig mit etwas Eigelb bestreichen und in den Backofen geben. Die Butter in einem Topf schmelzen. Für die Hollandaise zwei Eier trennen und das Eigelb mit dem Weißwein, dem Fond und dem Essig über einem warmem Wasserbad aufschlagen. Dann langsam die Butter bis auf 2 EL hinzugeben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Basilikum klein schneiden und dazugeben. Die Zuckerschoten in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend in einer Pfanne in 2 EL der geschmolzenen Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinefilet auf einem Teller anrichten und mit Meersalz bestreuen, die Zuckerschoten dazugeben und die Hollandaise dazu anrichten.

Karoline Orschulik am 29. Dezember 2010

## Schweine-Filet im Speck-Mantel auf Rahm-Champignons

### Für 2 Personen

2 Schweinefilets a 180 g	5 Baconscheiben	50 g Speck, am Stück
200 g braune Champignons	2 Zwiebeln	2 Eier
2 EL Mehl	200 g doppelgriffiges Mehl	125 ml Schlagsahne
125 ml Gemüsefond	0,5 Bund Thymian	1 Prise Knoblauchpulver
1 Prise Currypulver, mild	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und beidseitig in etwas Pflanzenöl kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit den Baconscheiben umwickeln und für etwa 20 Minuten im Backofen garen. Für die Soße die Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Den Speck würfeln und gemeinsam mit der Zwiebel im Bratfett kurz glasig anschwitzen. Die Thymianblätter abzupfen und klein hacken. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit zu den Zwiebeln geben. Zwei Esslöffel Mehl hinzufügen, anschwitzen und mit dem Gemüsefond und der Sahne ablöschen. Anschließend die Soße aufkochen lassen und mit Pfeffer, Salz, etwas Knoblauchpulver, Currypulver und Thymian abschmecken. Für die Spätzle aus dem doppelgriffigen Mehl, den Eiern, 100 Millilitern Wasser und einer Prise Salz einen homogenen Teig herstellen. Etwas Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Spätzle mit dem Spätzlehobel in den Topf geben. Anschließend die Spätzle wieder abschöpfen und abtropfen lassen. Die Schweinefilets mit den Spätzle und den Rahmchampignons auf Tellern anrichten.

Maria Scharrer am 07. April 2010

## Schweine-Filet im Speck-Mantel mit Fenchel und Käse-Soße

### Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	8 Baconscheiben	300 g Kartoffeln, fest
2 Fenchelknollen	500 ml Gemüsefond	30 g Butter
30 g Mehl	6 Kirschtomaten	1 Zitrone, unbehandelt
70 g Sahne	70 g Milch	3 EL Schmelzkäse
1 Bund Schnittlauch	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Baconscheiben umwickeln. Das Fleisch in etwas Pflanzenöl rundum scharf anbraten. Anschließend das Schweinefilet in den Ofen geben. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Gemüsefond ansetzen. Den Fenchel putzen und achtern. Das Fenchelgrün klein hacken und beiseite legen. Den Fenchel in köchelndem Gemüsefond mit etwas Zitronensaft zwölf Minuten dünsten lassen. Für die Käsesoße die Butter schmelzen lassen und das Mehl einrühren. Sobald die Mehlschwitze eine hellbräunliche Farbe bekommt, die Sahne, etwas von dem Kochwasser des Fenchels und die Milch angießen und aufkochen lassen. Anschließend den Schmelzkäse einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und in der Soße kurz mit erwärmen lassen. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Das Schweinefilet in Tranchen schneiden und mit den Kartoffeln und dem Fenchel in Käsesoße auf Tellern anrichten. Das Ganze mit dem Schnittlauch und dem Fenchelgrün bestreuen.

Elvira Schütze am 22. Juni 2010

## Schweine-Filet im Speck-Mantel mit Pfeffer-Rahm

### Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	6 Sch Frühstücksspeck	300 g mehligk. Kartoffeln
2 Zwiebeln	2 EL Mehl	3 EL Butter
250 ml Schlagsahne	150 ml Milch	0,5 Bund Schnittlauch
4 EL Olivenöl	1 TL gekörnte Brühe	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in sechs gleichmäßige Stücke schneiden und mit der Hand leicht plattieren. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln. Das Ganze mit Zahnstochern fixieren. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefilets darin von beiden Seiten kurz anbraten. Zwei Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl einrühren bis eine Mehlschwitze entsteht. Anschließend das Ganze mit der Milch und 100 Millilitern Sahne aufgießen und glatt rühren. Mit zwei Esslöffeln Pfeffer und der gekörnten Brühe würzen und mit Salz abschmecken. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Die Kartoffeln abgießen, stampfen, die restliche Butter und Sahne dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebeln mit dem Kartoffel-Püree vermengen. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Das Schweinefilet im Speckmantel mit dem Pfefferrahm und dem Kartoffel-Zwiebel-Püree auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Marina Guz am 21. Juli 2010

## Schweine-Filet im Speck-Mantel mit Pilz-Gemüse

### Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	8 Scheiben Frühstücksspeck	3 Linda-Kartoffeln
100 g weiße Champignons	100 g Shiitake-Pilze	6 Schalotten, mittelgroß
1 Zehe Knoblauch	20 g Butterschmalz	90 g Butter
250 ml Kalbsfond	125 ml Schlagsahne	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Kerbel	0,5 Bund Petersilie, glatt
1 EL Semmelbrösel	1 EL Senf, mild	Salz
Pfeffer, schwarz		

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und salzen. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Die Nadeln des Rosmarins, die Blätter des Thymians, des Kerbels und eines Petersilienzweiges abzupfen. Diese fein hacken und mit den Semmelbröseln und etwas Salz vermengen. Vier Schalotten abziehen und vierteln. Die Speckscheiben überlappend auf Klarsichtfolie legen und mit dem Senf bestreichen. Die gehackten Kräuter darauf verteilen, das Filet darauf legen und mit Hilfe der Folie einrollen. Anschließend die Folie entfernen und die Filetrolle mit Küchengarn umwickeln. Die Filetrolle von allen Seiten in dem Bräter anbraten und die Schalotten dazugeben. Den Kalbsfond aufgießen und das Ganze aufkochen lassen. Anschließend im Backofen 15 Minuten garen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und in dem Salzwasser gar kochen. Die Blätter von zwei Petersilienzweigen abzupfen und fein hacken. Die Champignons und Shiitake-Pilze putzen. Die Knoblauchzehe und zwei Schalotten abziehen und fein würfeln. Anschließend in einer Pfanne 40 Gramm Butter erhitzen. Den Knoblauch und die Schalotten darin glasig andünsten. Die Pilze dazugeben und mit braten. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne hinzufügen. Die Filetrolle aus dem Bräter nehmen. 40 Gramm Butter in den Bratenfond rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Küchengarn von der Filetrolle entfernen und das Filet in Scheiben schneiden. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und braun werden lassen. Die Kartoffeln darin schwenken und mit der Petersilie bestreuen. Die Filetscheiben mit dem Pilzgemüse und den Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Joachim Herbst am 19. April 2010

## Schweine-Filet im Speck-Mantel und Pfeffer-Rahm

### Für 2 Personen

300 g Schweinefilet, küchenfertig	200 g Kartoffeln, fest	6 Scheiben Bacon
2 EL Pfeffer, grün	150 ml Milch	100 ml Sahne
20 ml Rinderfond	60 g Butter	2 EL Mehl
1 EL Olivenöl	1 Bund Petersilie, glatt	1 TL Senf, mittelscharf
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in fünf gleichmäßige Stücke schneiden. Das Fleisch leicht mit den Handballen plattieren, mit Pfeffer und Salz würzen, mit jeweils einer Scheibe Bacon umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Die Filets in etwas Pflanzenöl scharf anbraten und anschließend im Ofen warm stellen. Für die Soße die restliche Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und das Mehl einrühren. Die Sahne und die Milch angießen und glattrühren. Nun den grünen Pfeffer hinzugeben, und mit dem Rinderfond, etwas Pfeffer und Salz abschmecken. Die Kartoffeln abseihen und in 20 Gramm Butter schwenken. Die Petersilie zupfen, hacken und mit den Kartoffeln vermengen. Die Schweinefilets mit der Pfefferrahmsuppe und den Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten.

Petra Chiyad am 27. Januar 2010

## Schweine-Filet in Ingwer-Tomaten-Soße

### Für 2 Personen

2 Schweinefilets, á 200 g	300 g mehligk. Kartoffeln	2 Fleischtomaten
150 g Tomaten	1 Knolle Fenchel	1 Stange Sellerie
1 rote Zwiebel	1 Knolle Ingwer	3 Zehen Knoblauch
1 EL Tomatenmark	120 g Mehl (Typ 405)	2 Eier
1 EL rote Pfefferkörner	2 EL Curry Madras	1 TL Cayennepfeffer
80 g Butter	50 ml Sahne	125 ml Weißwein
70 ml Rinderfond	1 EL Weißer Balsamico-Essig	1 EL Sojasoße
1 EL Zucker	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, den Ingwer schälen. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer in kleine Würfel hacken. Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit einem Esslöffel Curry und dem Cayennepfeffer einreiben. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in eine Bratenform legen. Im verbleibenden Öl die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer anbraten. Die Tomaten vom Strunk befreien, vierteln und mitbraten. Das Tomatenmark, den Zucker dazugeben und mit weißem Balsamico-Essig ablöschen. Den Rinderfond und den Weißwein hinzufügen. Die Soße über das Fleisch geben und zum Garen in den Ofen geben. 60 Gramm Butter in einem Topf schmelzen, bis sie goldbraun, anschließend die Butter in ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen. Das Kartoffeln abgießen und stampfen. Die Eier trennen und das Eigelb, die braune Butter, 100 Gramm Mehl zu den Kartoffeln geben und durchkneten. Den Teig zu Gnocchi formen und in Salzwasser gar kochen. Das Filet aus dem Bratensud nehmen. Die Tomaten aus der Dose in den Sud geben und alles pürieren. Mit der Butter, der Sahne und etwas Mehl zu einer Soße verrühren. Den Stangensellerie und den Fenchel in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse darin anschwanken und mit der Sojasoße, dem Curry und den roten Pfefferkörnern abschmecken. Gnocchi abgießen und auf Tellern geben. Die Schweinefilets und das Fenchelgemüse neben den Gnocchi anrichten. Die Ingwer-Tomaten-Soße über das Schweinefilet und die Gnocchi geben und anschließend servieren.

Sabine Berger am 11. August 2010

## Schweine-Filet in krosser Panade auf Rettich-Gemüse

### Für 2 Personen

2 Schweinefilets a 250 g	1 Rettich	250 g Trockenobstmischung
200 g ungesalzene Cashewkerne	100 g Weizenmehl	100g Pankomehl
2 Eier	300 ml trockener Weißwein	100 ml Weißweinessig
100 ml Schlagsahne	1 Zimtstange	3 TL Wasabi-Paste
200 ml Rapsöl	5 EL Zucker	2 TL Salz
Pfeffer, schwarz		

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in grobe Stücke teilen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rettich schälen und in kleine Stifte schneiden. Das Trockenobst klein schneiden und die Nüsse fein hacken. Die Schlagsahne mit der Wasabi-Paste und den Eiern verrühren und mit etwas Salz abschmecken. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Weißwein ablöschen und das Trockenobst, den Weißweinessig, die zerkleinerten Nüsse und die Zimtstange hinzugeben. Das Ganze aufkochen lassen, die Rettichstreifen unterheben und bissfest garen. Das Rapsöl in der Fritteuse erhitzen. Das Schweinefilet im Mehl wenden, durch die Wasabi-Sahne-Masse ziehen und mit dem Pankomehl panieren. Anschließend etwa dreieinhalb Minuten in der Fritteuse ausbacken. Das Fleisch zusammen mit dem Rettichgemüse auf Tellern anrichten und mit dem Trockenobst garnieren.

Frank Meyer am 04. Oktober 2010

## Schweine-Filet in Weinbrand-Soße und Pommes-Macaire

### Für 2 Personen

2 Schweinefilets, a 200 g	6 Kartoffeln, klein, mehlig	1 Zucchini
1 Zwiebel	1 Bund Thymian	1 Bund Zitronenmelisse
1 Muskatnuss	200 ml Sahne	100 g Butterschmalz
6 EL Butter	5 cl Weinbrand	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die Schweinefilets waschen und trocken tupfen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefilets darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern und für 15 Minuten in den Backofen geben. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Butter glasig dünsten. Anschließend mit der Sahne aufkochen lassen. Die Blätter von der Melisse und vom Thymian abzupfen, fünf Minuten mitkochen lassen und das Ganze mit dem Weinbrand ablöschen. Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln abgießen, durch eine Presse drücken und mit zwei Esslöffeln Butter, Salz und Muskatnuss würzen. Anschließend aus der Kartoffelmasse Rollen formen, diese in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit der restlichen Butter anbraten. Die Zucchini von den Enden befreien, in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne anrösten. Die Schweinefilets aus dem Ofen nehmen und schräg anschneiden. Das Schweinefilet mit den Pommes Macaire und den Zucchiniestreifen auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Brigitte Hollmann am 28. Oktober 2009



## Schweine-Filet in Weinbrand-Soße, Schafskäse, Fladenbrot

### Für 2 Personen

450 g Schweinefilet	1 Fladenbrot	1 Schalotte
20 schwarze Oliven	600 g Schafskäse	200 ml Sahne
100 g Tomatenmark	3 EL getrockneter Rosmarin	4 Zweige Rosmarin
2 EL getrockneter Thymian	4 Chilischoten	70 ml Metaxa
70 ml Weißwein	Oregano	Olivenöl
Pfeffer, schwarze	Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotte abziehen und klein hacken. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotte darin glasig andünsten. Anschließend 50 Gramm Tomatenmark hinzugeben und vermengen. Den Weinbrand und den Weißwein ebenfalls hinzugeben, ablöschen und kurz aufkochen lassen. Anschließend die Sahne hinzugeben und erneut aufkochen lassen. Das Ganze mit dem restlichen Tomatenmark eindicken und mit dem Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Schweinemedallions darin anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Danach das Fleisch in die Soße geben und köcheln lassen. Das Fladenbrot für 2 Minuten in den Backofen geben. Den Rosmarin zupfen. Die Chilischoten halbieren, von den Kernen befreien und klein schneiden. Die Oliven klein schneiden. Den Schafskäse zerbröseln und mit dem Rosmarin, dem getrockneten Rosmarin, dem Thymian, den Chilischoten und den Oliven vermengen. Anschließend in einem Glas schichten und mit etwas Olivenöl aufgießen. Das Schweinefilet in Weinbrandsoße mit dem eingelegten Schafskäse und dem Fladenbrot auf Tellern anrichten und servieren.

Hauke Schultz am 20. September 2010

## Schweine-Filet Lyoner Art mit Kartoffel-Kroketten

### Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	500 g Kartoffeln, fest	1 Gemüsezwiebel
400 g Paniermehl	5 EL Kartoffelmehl	3 Eier
1 EL Butter	100 ml Schlagsahne	2 EL Pflanzenöl
100 ml Rinderfond	20 ml Sherry, medium dry	2 EL Pfeffer, grün
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Majoran	1 Muskatnuss
2 l Rapsöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in dem Öl von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Backofen etwa 15 Minuten weiter garen. Die Gemüsezwiebel abziehen, in Streifen schneiden und im Bratensatz goldbraun braten. Die Zwiebeln herausnehmen und den Bratensatz mit dem Sherry und dem Rinderfond ablöschen. Den Majoranzweig und das Lorbeerblatt hinein geben und etwas einkochen lassen. Den Majoranzweig und das Lorbeerblatt wieder entfernen und anschließend die Schlagsahne und den grünen Pfeffer dazu geben und nochmal kurz aufkochen. Ein Ei trennen. Die Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln abgießen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Vier Esslöffel Kartoffelmehl, ein Eigelb, die Butter, eine Messerspitze Muskatnuss und eine Prise Salz dazu geben. Anschließend das Ganze zu einem Teig kneten. Die Arbeitsfläche mit dem restlichen Kartoffelmehl bestäuben und aus dem Teig eine etwa zwei Zentimeter dicke Rolle formen. Davon anschließend etwa fünf Zentimeter lange Kroketten schneiden. Die Friteuse auf 160 Grad vorheizen. Die restlichen Eier aufschlagen und in eine flache Schüssel geben. Das Paniermehl in eine weitere Schüssel geben. Die Kroketten erst in dem Ei und danach in dem Paniermehl wälzen. Anschließend die Kroketten in der Friteuse etwa vier Minuten frittieren. Die Schweinefilets aus dem Backofen nehmen. Das Schweinefilet mit den Kroketten auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Kuhnen am 01. September 2010

## Schweine-Filet mit Antipasti

### Für 2 Personen

500 g Schweinefilet	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 Zucchini	1 Aubergine
1 Paprika	100 g Champignons	1 Orange
1 Bund Rosmarin	1 Zweig Thymian	2 Zweige Basilikum
1 EL flüssiger Honig	1 EL Kräutersalz	210 ml halbtrockener Weißwein
9 EL Balsamico	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden. Jeweils ein Viertel der Aubergine und der Zucchini würfeln. Der Rest wird nicht benötigt. Die Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und eine Hälfte der Paprika in Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Nadeln von einem Zweig Rosmarin zupfen und klein hacken. Einen Zweig Thymian ebenfalls klein hacken. Beides mit einem Schuss Olivenöl vermengen. Das Gemüse auf ein Backblech geben und mit dem Rosmarin-Thymian-Öl übergießen und für circa 20 Minuten in den Ofen geben. Das Schweinefilet waschen und trockentupfen. Circa acht Esslöffel Weißwein mit acht Esslöffeln Balsamico vermengen und den Honig zugeben. Den restlichen Rosmarin zupfen und fein hacken. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Schweinefilet von beiden Seiten anbraten. Immer wieder mit den Rosmarinnadeln und der Balsamico-Weißwein-Mischung übergießen. Nach circa zehn Minuten das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und ruhen lassen. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Das Basilikum fein hacken. Beides mit einem Esslöffel Olivenöl und einem Esslöffel Balsamico zu einer Marinade verarbeiten. Das Gemüse aus dem Ofen nehmen und mit der Marinade vermengen. Das Ganze in Paprikahälfte füllen. Die Schale der Orange reiben. Den Bratensud mit dem Orangenabrieb, 200 Millilitern Weißwein aufgießen und reduzieren lassen. Das Fleisch aus der Alufolie wickeln, in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Die gefüllte Paprika neben dem Fleisch anrichten. Die Soße über das Fleisch geben und servieren.

Silke Wingens am 06. Dezember 2010

## Schweine-Filet mit Basilikum-Käse-Kruste

### Für 2 Personen

1 Schweinefilet á 500 g	6 große Kartoffeln, mehlig	1 mittelgroße Zwiebel
1 Ei	0,5 Bund Minze	0,5 Bund Basilikum
200 g Emmentaler	50 g Tomatenmark	250 ml Sahne
50 ml Weißwein, trocken	3 EL Olivenöl	50 ml Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. In der Mitte längs einen Zentimeter tief einschneiden. Mit Pfeffer und Salz von beiden Seiten würzen. Den Emmentaler reiben, das Basilikum zupfen und mit 2 EL Olivenöl in einer Rührschüssel vermengen. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet darin von beiden Seiten anbraten. Danach das Schweinefilet in eine Auflaufform legen, die Basilikum-Käse-Masse in den Längsschnitt füllen und dabei etwas andrücken. Anschließend die Auflaufform für 15 Minuten in den Backofen geben. Die Kartoffeln schälen und reiben. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls reiben. Die Kartoffeln mit der Zwiebel, dem Ei und einem Teelöffel Salz vermengen. Mit Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen und die Kartoffelmasse löffelweise hinein geben und anbraten. Anschließend die Rösti mit in den Backofen geben. Die Minzblätter waschen, trocken schleudern und in die Pfanne mit dem Bratensatz geben. Nach einer Minute mit dem Weißwein ablöschen. Die Sahne mit dem Tomatenmark vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit in die Pfanne einrühren. Das Schweinefilet auf einem Teller anrichten und die Rösti dazugeben. Mit der Soße garnieren und servieren.

Silke Barta am 03. November 2010

## Schweine-Filet mit Bier-Soße und Semmel-Knödeln

### Für 2 Personen

2 Schweinefilets, a 200 g	150 g Brötchen, zwei Tage alt	2 Zehen Knoblauch
1 Zwiebel	2 Eier	20 g Butter, kalt
100 ml Kalbsfond	125 ml Milch	100 ml Starkbier
1 EL Kümmel	1 Muskatnuss	1 Bund Petersilie, glatt
Butterschmalz	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Die Milch in einen Topf geben und leicht erwärmen. Die Eier aufschlagen, hineingeben und gut vermengen. Die Muskatnuss reiben und dann damit würzen. Die Hälfte der Butter in eine Pfanne geben. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und in der Pfanne farblos anschwitzen. Zwei Esslöffel Petersilie abzupfen. Diese mit der Eiermilch und den Zwiebelwürfeln zu den Brötchen geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend das Ganze gut mit der Hand verkneten. Aus der Masse dann mit angefeuchteten Händen glatte Knödel formen und in Salzwasser 15 bis 20 Minuten sieden lassen, bis die Knödel an die Oberfläche steigen. Butterschmalz in eine Pfanne geben und erhitzen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in zwei Stücke schneiden. Danach beide Stücke plattieren und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Das Fleisch in die Pfanne geben und von jeder Seite vier Minuten braten, dabei immer wieder mit Butterschmalz übergießen. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm halten. Die Hälfte des Fettes aus der Pfanne abgießen. Die Knoblauchzehen abziehen und leicht andrücken. Diesen nun mit dem Kümmel in die Pfanne geben und mit dem Starkbier ablöschen. Anschließend den Kalbsfond einrühren und sieben Minuten kochen lassen. Zum Schluss den Fond sieben. Nun die übrige Butter in die Soße geben, um diese etwas anzudicken. Die Schweinefilets auf Teller geben, die Semmelknödel dazugeben und das Ganze mit der Biersoße übergießen. Abschließend Petersilie hacken und mit dieser garnieren.

Sabine Greiner am 16. November 2009

## Schweine-Filet mit Casanova-Soße und haricots-verts

### Für 2 Personen

2 Schweinefilets, a 200 g	100 g Reis	200 g Bohnen, grün
1 Zwiebeln	250 g Champignons, weiß	4 EL Mayonnaise
2 EL Tomatenketchup	4 EL Sojasoße	4 EL Sahne
100 g Butter	Fünfkräuterpulver (Five-Spices)	Currypulver
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Reis in Salzwasser kochen. Die Bohnen blanchieren. Die Zwiebel abziehen, fein schneiden und bei niedriger Temperatur in 20 Gramm Butter anbraten. Die Champignons fein schneiden und zu der Zwiebel geben. Die Mayonnaise, den Tomatenketchup, zwei Esslöffel Sojasoße und die Sahne unter die Zwiebeln und Champignons rühren, bis eine glatte Soße entsteht. Abschließend die Casanovasoße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und bei niedriger Temperatur in einer Pfanne acht Minuten von beiden Seiten in der Butter anbraten. Den Reis mit Currypulver, der restlichen Sojasoße und Fünfkräuterpulver würzen. Das Schweinefilet mit der Casanovasoße und den haricots verts auf Tellern anrichten.

Riete Maes am 16. September 2009

## Schweine-Filet mit Gorgonzola-Creme und Spinat-Plätzchen

### Für 2 Personen

2 Schweinefilets a 160 g	350 g Blattspinat, frisch	4 Zwiebeln
50 g Parmesan	60 g Mandeln, gehackt	2 Eier
200 g Gorgonzola	150 g Kräuter-Frischkäse	80 g Kräuterbutter
Olivenöl	Pfeffer, schwarz	Meersalz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten in der Pfanne anbraten. Anschließend zum Nachgaren in den Backofen stellen. Eine Zwiebel abziehen, klein hacken und zusammen mit dem Gorgonzola, den Mandeln, dem Kräuter-Frischkäse, der Kräuterbutter, etwas Salz und Pfeffer zu einer Crème verarbeiten. Bis zum Servieren in den Kühlschrank geben. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Spinat putzen, blanchieren und anschließend ins Eiswasser geben. Die restlichen Zwiebeln abziehen und in Ringe hobeln. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebelringe darin anbraten. Anschließend in eine Schüssel geben. Den Spinat in grobe Streifen schneiden und den Parmesan reiben. Die Eier aufschlagen und mit dem Parmesan unter die Zwiebeln geben. Anschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken und nochmals die Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Mit einem Esslöffel die Masse in die Pfanne geben und die Plätzchen zwei Minuten von jeder Seite anbraten. Anschließend zum Abtropfen auf ein Küchentuch geben und mit dem Serviering ausstechen. Kurz vor dem Servieren die Crème aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Filets streichen. Die Schweinefilets mit der Gorgonzolacreme und den Spinatplätzchen auf Tellern anrichten.

Karin Both am 18. Januar 2010

## Schweine-Filet mit Knoblauch-Lauch-Kartoffeln

### Für 2 Personen

2 Schweinsrückenfilets a 150 g	6 Kartoffeln, Drillinge	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Schalotte	2 EL Oliven, schwarz	2 Knoblauchzehen
3 Zweige Basilikum	1 TL Butterschmalz	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und vierteln, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln und den Knoblauch vermengen und auf ein Backblech geben. Im Backofen für 20 Minuten garen. Die Schweinefilets waschen und trocken tupfen. Die Filets mehrfach einschneiden. Die Basilikumblätter zupfen und in die Schnitte geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefilets darin scharf anbraten. Anschließend weitere fünf Minuten bei mittlerer Hitze garen. Die Frühlingszwiebeln schräg in Ringe schneiden. Die Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Anschließend die Frühlingszwiebeln dazu geben. Die Kartoffeln aus dem Backofen nehmen und ebenfalls zu den Zwiebeln geben. Die Oliven klein schneiden. Und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schweinefilets auf einem Teller anrichten, die Knoblauchkartoffeln dazu geben und servieren.

Eva Hülsenbeck am 18. März 2010

# Schweine-Filet mit Meerrettich-Kruste, Mango-Chutney

## Für 2 Personen

4 Schweinemedallions, a 80 g	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
2 Mangos	1 Apfel, Cox Orange	500 g Rote-Bete
1 Ei	1 Wurzel Meerrettich	2 Lorbeerblätter
3 Nelken	1 Sternanis	1 Stange Zimt
40 g Rosinen	35 g Butter, weich	30 g Semmelbrösel
1 EL Honig, flüssig	2 EL Dijon-Senf, mittelscharf	4 TL Sahne-Meerrettich
100 ml Kalbsfond	100 ml Schlagsahne	2 EL Rotweinessig
1 EL Essig	30 g Zucker	1 Prise Chilipulver
1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise Paprikapulver, edelsüß	Olivenöl
Pfeffer, weiß	Salz	

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Da Ei aufschlagen und trennen. 25 Gramm Butter und das Eigelb schaumig schlagen. Den Meerrettich schälen und fein raspeln. 30 Gramm Meerrettich, die Semmelbrösel und die Eigelb-Butter mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Meerrettich-Butter in Alufolie wickeln und kalt stellen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Medallions salzen und pfeffern. Die restliche Butter in der Pfanne erhitzen und die Medallions bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit dem Sahne-Meerrettich bestreichen. Den Bratsatz mit dem Fond ablöschen, die Sahne zufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Meerrettich-Butter aus dem Kühlschrank nehmen und zu gleichen Teilen auf die Medallions setzen und andrücken. Auf ein Backblech geben und im Ofen garen. Die Rote-Bete schälen und in Würfel schneiden. Den Apfel schälen, halbieren und eine Hälfte fein würfeln und zu der Roten Bete geben. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Rote-Bete mit den Schalotten, dem Rotweinessig, zehn Gramm Zucker, dem Senf, drei Esslöffeln Olivenöl, einem Lorbeerblatt und zwei Nelken vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach kühl stellen. Nach circa 20 Minuten das Lorbeerblatt und die Nelken entfernen. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Die eine Hälfte fein hacken. Den Knoblauch in Olivenöl scharf anbraten. Die Mangos schälen, aufschneiden, vom Kern befreien und würfeln. Den Sternanis zermörsern. Die Mangos, den Knoblauch, die Rosinen, den Sternanis und das restliche Lorbeerblatt, die Nelke und die Stange Zimt in einen Topf geben und kochen. Das Ganze mit dem restlichen Zucker, dem Essig, Chilipulver, Cayennepfeffer, Paprikapulver und dem Honig würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Sternanis, die Nelke, das Lorbeerblatt und die Zimtstange vor dem servieren entfernen. Die Medallions auf Tellern anrichten. Das Mango-Chutney und die Rote-Bete-Relish neben dem Fleisch anrichten und servieren.

Dominik Ringler am 22. März 2010

## Schweine-Filet mit Nektarinen und Bandnudeln

### Für 2 Personen

300 g Schweinslende	200 g Bandnudeln	2 Nektarinen, unbehandelt
1 TL Butter	1 TL Mehl	125 g Sahne
50 ml Kalbsfond	40 ml Weißwein, trocken	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Rapsöl	1 TL Pfeffer, grün	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Bandnudeln in Salzwasser al dente kochen. Die Schweinslende waschen, trocken tupfen, in circa drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Nun die Butter hinzugeben und das Fleisch darin schwenken. Anschließend die Schweinslende vom Herd nehmen und im Ofen warm stellen. Die Frühlingszwiebel schräg in circa ein Zentimeter lange Stücke schneiden und im Bratensatz anschwitzen lassen. Das Mehl über die gebratenen Frühlingszwiebeln stäuben, etwas Sahne, den Kalbsfond und den Weißwein hinzu geben und das Ganze reduzieren lassen. Die Nektarinen pellen, die Kerne entfernen, schmale Spalten herausschneiden und zusammen mit dem grünen Pfeffer zur Soße geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bandnudeln abgießen und zusammen mit der Schweinslende und der Soße auf Tellern anrichten.

Daniel Reißmann am 21. Dezember 2009

## Schweine-Filet mit Orangen-Sahne und Rosmarin-Kartoffeln

### Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	6 Kartoffeln, fest	2 Schalotten
3 Orangen, unbehandelt	1 Zweig Rosmarin	1 EL Mehl
1 TL Palmzucker	1 EL Butterschmalz	6 EL Sahne
3 cl Bitterorangen-Likör	2 TL Pfefferkörner, grün	Olivenöl
Meersalz	Cayennepfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Olivenöl bestreichen. Die Kartoffeln säubern, ungeschält in Stifte schneiden und auf dem Blech verteilen. Die Nadeln vom Rosmarinweig abstreifen und zusammen mit dem Meersalz über die Kartoffeln streuen. Anschließend mit Olivenöl beträufeln und für etwa 25 Minuten im Ofen garen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Cayennepfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Filet darin fünf Minuten im Ganzen rundherum anbraten. Von einer Orange einige Zesten abziehen. Abschließend zwei Scheiben von der anderen Orange abschneiden und abgedeckt beiseite stellen. Den Rest der Orangen auspressen. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Das angebratene Filet aus der Pfanne nehmen, die gewürfelten Schalotten im Bratfett weich dünsten und mit dem Orangensaft ablöschen. Dabei drei Esslöffel vom Orangensaft zurückhalten. Das Ganze aufkochen lassen, Sahne, und die abgetropften Pfefferkörner dazugeben. Das Filet zurück in die Pfanne geben und zugedeckt etwa acht Minuten schmoren lassen. Die Orangenscheiben in einem Topf kurz andünsten, Palmzucker darüber streuen und schmelzen lassen. Mit dem zurückgehaltenen Orangensaft und dem Bitterorangen-Likör ablöschen und einköcheln lassen. Das Schweinefilet mit den Rosmarinkartoffeln, den Orangenscheiben und der Soße auf Tellern anrichten und mit Orangenzesten garnieren.

Petra Strobel am 09. Dezember 2009



## Schweine-Filet mit Paprika-Aprikosen-Soße

### Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	200 g Reis	2 Schoten Paprika, gelb
250 g Aprikosen, frisch	1 Knolle Ingwer	1 Zehe Knoblauch
1 Msp Korianderkörner	15 g Butterschmalz	1 Msp Zucker
1 Prise Zimt	50 ml Weißwein, trocken	1 Zitrone
1 Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer, schwarz, grob

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Wasser und Salz aufsetzen und darin den Reis gar kochen. Die Paprikaschoten entkernen und von Scheidewänden befreien, vierteln, putzen und würfeln. Die Aprikosen halbieren, entsteinen und ebenfalls würfeln. Fünf Gramm Ingwer schälen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und hacken. Die Korianderkörner grob zerstoßen. Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und im sehr heißen Butterschmalz etwa fünf Minuten scharf anbraten. Anschließend in eine feuerfeste Form legen. Das Filet im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad auf der mittleren Einschubleiste 15-20 Minuten garen. Dabei nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. In der Zwischenzeit die Paprika und die Aprikosen bei schwacher Hitze im Bratfett des Filets andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Ingwer, Korianderkörnern, einer Prise Zimt und dem durchgepressten Knoblauch würzen. Den Wein dazugießen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten langsam einkochen. Die Zitrone fein abreiben, Saft auspressen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Soße mit Zitronensaft, einem Teelöffel Zitronenschale und Schnittlauch würzen. Auf den Tellern einen Portionerring platzieren und den Reis hineingeben. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und auf den Tellern arrangieren. Das Ganze mit der Paprika-Aprikosen-Soße servieren.

Pietro Antonio Belcastro am 09. November 2009

## Schweine-Filet mit Pfifferlingen, Salbei und Risotto

### Für 2 Personen

2 Schweinefilets, a 200 g	120 g Risottoreis	150 g Pfifferlinge
4 Knoblauchzehen	1 Zwiebel	50 g Parmesan
6 Salbeiblätter	3 EL Butter	200 ml Prosecco
400 ml Hühnerfond	Butterschmalz	Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl und Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Den Reis dazugeben und mit Salz würzen. Das Ganze kurz dünsten und Salz würzen. Wenn der Prosecco eingekocht ist, wird der Hühnerfond hinzugefügt. Das Risotto zwischendurch umrühren. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salbeiblätter und die Knoblauchzehen ebenfalls in die Pfanne geben. Nach circa zehn Minuten wird das Fleisch aus der Pfanne genommen und in Alufolie eingewickelt. Die Pfifferlinge putzen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Pfifferlinge anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Butter in das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto und die Pfifferlinge auf Tellern anrichten. Das Fleisch aus der Alufolie auswickeln, aufschneiden und ebenfalls auf den Tellern anrichten und servieren.

Birgit Hausen am 20. Dezember 2010

## Schweine-Filet mit Sahne-Zucchini und Bandnudeln

### Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	200 g Bandnudeln	250 g Zucchini
0,5 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	25 g Parmesan
75 g Crème-fraîche	125 ml Schlagsahne	1 TL Butterschmalz
Salz	weißer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nudeln in Salzwasser gar kochen und abgießen. Die Sahne und 50 Gramm Crème-fraîche in einer Pfanne erhitzen und etwa zehn Minuten einkochen lassen. Die Zucchini putzen, von den Enden befreien und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Basilikum abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die eingekochte Sahne mit Salz, Pfeffer und dem Knoblauch würzen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen. Die Zucchinis Scheiben in der Pfanne mit dem Bratenrückstand von beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die eingekochte Sahne und das Basilikum untermengen. Den Parmesan reiben. Die Zucchini-Sahne-Mischung in eine Auflaufform geben, die Schweinefilets darauf geben und mit Parmesan bestreuen. Anschließend die restliche Crème-fraîche darauf verteilen, das Ganze in den Backofen geben und für etwa 15 Minuten backen. Zum Schluss für etwa zwei Minuten unter dem Grill goldbraun werden lassen. Das Schweinefilet mit den Sahnezucchini und den Bandnudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Elke Wagner am 27. September 2010

## Schweine-Filet mit Tomaten-Kräuter-Kruste

### Für 2 Personen

500 g Schweinefilet	200 g Risottoreis	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 Brötchen vom Vortag	200 g Parmesan
250 ml halbtrockener Weißwein	1500 ml Gemüfefond	3 EL Pinienkerne
3 EL Tomatenmark	1 Bund Basilikum	1 Bund Thymian
Butter	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 150 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Schalotten und eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. In einem Topf etwas Butter erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und anrösten. Mit Weißwein ablöschen und stetig mit dem Fond aufgießen bis der Reis bissfest gegart ist. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, parieren und in anderthalb Zentimeter dicke Medaillons schneiden. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten darin anbraten. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Thymian abzupfen und ebenfalls klein hacken. Die Brötchen zerbröseln und mit zwei Esslöffeln Butter, dem Thymian, zwei Esslöffeln Tomatenmark, den Pinienkernen und dem Knoblauch vermengen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf den Medaillons verteilen und in den Backofen geben. Den Parmesan reiben. Die Basilikumblätter zupfen und klein hacken. Den Parmesan, einen Teelöffel Butter, das übrige Tomatenmark und den Basilikum zu dem Risotto geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schweinefilets mit Tomaten-Kräuter-Kruste und das Tomaten-Basilikum-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Kozok am 25. August 2010

## Schweine-Filet mit Walnuss-Püree, Spitzkohl und Tomaten

### Für 2 Personen

2 Schweinefilets a 150 g	4 Kartoffeln	1 Spitzkohl
15 Cherrytomaten	150 ml Sahne	200 ml Gemüsefond
60 g Tomatenmark	100 g Butter	150 g Walnusskerne
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffel schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. Den Spitzkohl und die Tomaten vom Strunk befreien, eine Hälfte vom Spitzkohl klein schneiden und die Tomaten halbieren. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend für zehn Minuten in den Backofen geben. Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und den Spitzkohl darin anschwitzen. Die Tomaten dazugeben und mit dem Gemüsefond ablöschen. Anschließend das Tomatenmark dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Walnüsse klein hacken. Die Kartoffeln mit der Sahne und der Butter zu Püree verarbeiten und die Walnüsse untermengen. Das Schweinefilet mit dem Walnusspüree und dem Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Vivien Wolf am 14. Dezember 2009

## Schweine-Filet Mykonos mit griechischen Reis-Nudeln

### Für 2 Personen

500 g Schweinefilet	100 g Reisnudeln	400 g Schafskäse
400 g Dosen-Tomaten	1 Zwiebel	4 Strauchtomaten
1 Schote Chili, rot	100 g mediterrane Kräuter	1 Zweig Rosmarin
1 Zehe Knoblauch	200 ml Wasser	100 ml Olivenöl
125 ml Sahne, süß	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Schweinesteaks waschen und trocken tupfen. Anschließend mit etwas Salz, Pfeffer und mediterranen Kräutern würzen. Den Knoblauch abziehen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, den Knoblauch und den Rosmarinzweig in die Pfanne geben und die Schweinefilets darin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend die Filets im Backofen etwa 20 Minuten garen lassen. In einen Topf Wasser erhitzen und die Reisnudeln darin gar kochen. Die Schlagsahne in einen Topf geben und den Schafskäse hinein bröseln. Die Chilischote aufschneiden und von den Kernen befreien, anschließend fein hacken und zu der Sahne geben. Alles kurz aufkochen lassen und kalt stellen. Eine Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Tomaten von Struck befreien. Die Tomaten aus der Dose und die frischen Tomaten mit der Zwiebel pürieren. Die Tomatenmasse in einem kleinen Topf erhitzen. Die Schafskäsesoße pürieren und erneut aufkochen lassen. Die Schweinefilets mit den Reisnudeln und der Tomatensoße auf einem Teller anrichten, die Schafskäsesoße über das Schweinefilet geben und servieren.

Ioannis Triantafyllidis am 01. Februar 2010

## Schweine-Filet polynesische Art

### Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	250 g kleine Kartoffeln	250 g Blattspinat
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	100 ml ungesüßte Kokosmilch
2 TL Butter	5 ml Cognac	1 Bund Rosmarin
1 Muskatnuss	2 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen und trockentupfen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Spritze mit dem Cognac aufziehen und in Abständen von etwa einem Zentimeter in die Mitte des Schweinefilets spritzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Die kleingeschnittene Zwiebel, den Knoblauch und einen Rosmarinzweig hinzugeben, einige Minuten mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch anschließend in Aluminiumfolie einwickeln und etwa zwanzig Minuten im Backofen garen. Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser zwanzig Minuten lang gar kochen. Die Kartoffeln anschließend abgießen, pellen, halbieren und im restlichen Öl in der Fleischpfanne goldbraun anbraten. Den Spinat verlesen, waschen, trockentupfen und in kochendem Salzwasser drei Minuten lang blanchieren. Den Spinat anschließend in einer zweiten Pfanne in der Butter andünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die Kokosmilch zugeben. Das Fleisch zusammen mit dem Spinat und den Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch garnieren.

Wolfgang Losacker am 29. September 2010

## Schweine-Filet, Cocktail-Tomaten, Rösti-Talern, Spargel

### Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	400 g Kartoffeln, mehlig	500 g Cocktailtomaten
300 g Grüner Spargel	20 g Mehl	2 Eier
2 EL Pflanzenfett	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Den Spargel von den holzigen Enden befreien, in den Topf geben und sieben Minuten kochen. Die Kartoffeln schälen und reiben. Die Eier und das Mehl zu den Kartoffeln geben und vermengen. Aus der Kartoffelmasse Taler formen. In einer Pfanne Pflanzenfett erhitzen und die Taler darin von beiden Seiten braten. Die Cocktailtomaten halbieren, in einer Pfanne blanchieren und anschließend im Backofen warm halten. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen, anschließend in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Schweinefilet darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinefilet mit den Röstitalern auf einem Teller anrichten und die Tomaten und den Spargel dazugeben.

Sonja Dufner am 11. Mai 2010

## Schweine-Filet-Apfel-Auflauf mit Kartoffel-Püree

### Für 2 Personen

250 g Schweinefilet	200 g mehligk. Kartoffeln	2 Äpfel, Boskoop
50 g Emmentaler	1 EL Butterschmalz	1 EL Kartoffelstärke
125 ml Hühnerfond	3 EL Ketchup	250 ml Kochsahne
1 TL scharfes Currypulver	Salz	Pfeffer, weiß

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in dem Hühnerfond 15 Minuten kochen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin kurz anbraten und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. 240 Milliliter Sahne, die Kartoffelstärke, den Ketchup und das Currypulver miteinander vermengen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Die Filetscheiben in eine feuerfeste Form geben, die Apfelspalten darauf legen und das Ganze mit der Soße übergießen. Abschließend den Käse reiben, den Auflauf damit bestreuen und zunächst etwa fünf Minuten im Backofen garen lassen. Den Backofen anschließend auf 160 Grad Ober-/Unterhitze runter schalten und weitere zwölf Minuten backen lassen. Die Kartoffeln zu einem Püree stampfen und mit der übrigen Sahne verfeinern. Den Schweinefilet-Apfel-Auflauf mit dem Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Roswita Stoschus am 17. Mai 2010

## Schweine-Filet-Peperoni-Spieß mit Bratkartoffeln

### Für 2 Personen

500 g Schweinefilet	400 g festk. Kartoffeln	8 grüne Peperoni, mild
300 g Schafskäse, cremig	250 g Quark, 40 1.830964e-307tt	3 EL Schlagsahne
1 kleine Salatgurke	0,5 Bund Frühlingszwiebeln	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 EL Butterschmalz	0,5 Bund Majoran
edelsüßes Paprikapulver	Kümmel	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln mit etwas Kümmel im Wasser kochen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und sechs kleine Medaillons herausschneiden. Das Fleisch abwechselnd mit den Peperoni auf Spieße stecken und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch und die Zwiebelstückchen dazugeben. Anschließend das Fleisch darin scharf von beiden Seiten anbraten und danach auf einen Teller legen. Den Schafskäse in Würfel schneiden, auf den Filetspießen verteilen und im Backofen etwa zehn Minuten überbacken. Die Kartoffeln abgießen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Majoranblätter abzupfen und fein hacken. Das übrige Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin braten und mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Tsatsiki-Dip den Quark mit der Schlagsahne verrühren. Die Salatgurke halbieren, schälen und eine Hälfte raspeln. Die Frühlingszwiebeln abziehen, sehr klein schneiden und mit der Gurke zu dem Quark geben. Abschließend die Knoblauchzehe abziehen und in das Tsatsiki pressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schweine-Peperoni-Spieß mit den Bratkartoffeln und dem Tsatsiki-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Hauk am 12. Juli 2010

## Schweine-Filet-Röllchen, Rosenkohl, Rosmarin-Kartoffeln

### Für 2 Personen

0,5 Schweinslende	6 Speckscheiben	3 festk. Kartoffeln
150 g Rosenkohl	1 Stange Porree	100 g kalte Butter
350 ml Kalbsfond	125 ml Schlagsahne	1 Muskatnuss
6 Zweige Zitronenthymian	4 Zweige Rosmarin	3 Walnüsse
Rapsöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln halbieren und den Rosmarin kleinhacken. Anschließend die Kartoffelhälften auf Alufolie setzen, mit dem Rapsöl bestreichen, den Rosmarin darüber streuen und im Backofen garen. Die Schweinslende waschen, trockentupfen, in fünf Zentimeter große Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Die Lauchblätter abzupfen und in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren. Den Zitronenthymian abzupfen und kleinhacken. Anschließend die Schweinslendenstücke mit dem Thymian bestreuen und zusammen mit den Lauchblättern in die Speckscheiben einwickeln. Die Schweineröllchen mit Zahnstochern und Garn fixieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinslenden-Speck-Rollen darin von allen Seiten anbraten. Anschließend die Röllchen aus der Pfanne nehmen, in eine Auflaufform geben und im Backofen weitergaren. Den Bratensatz mit 250 Millilitern Fond und der Schlagsahne aufgießen, etwas reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die Soße mit etwa 20 Gramm kalter Butter aufschäumen. Die Walnüsse klein hacken. Die Röschen des Rosenkohls halbieren und zusammen mit dem übrigen Fond in eine Pfanne geben und reduzieren. Anschließend die übrige Butter und die Nüsse hinzugeben. Die Rosenkohlröschen und die Nüsse in der Butter schwenken und mit Muskatrieb abschmecken. Die Schweineröllchen aufschneiden und mit den Kartoffeln und dem Rosenkohl auf Tellern anrichten sowie mit der Soße und etwas Rosmarin garnieren.

Christina Schaidt am 01. Dezember 2010

## Schweine-Geschnetzeltes mit Champignon-Rahm

### Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	200 g Champignons, klein	150 g Basmatireis
100 g Babymöhrrchen	400 g Schlagrahm	125 ml Weißwein, trocken
1 Zwiebel, mittelgroß	1 Zehe Knoblauch	1 EL Speisestärke
2 EL Rapsöl	1 EL Butter	2 EL Gemüsefond
1 Bund Petersilie, glatt	1 Prise Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Den Reis in Salzwasser bissfest garen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und in zwei Esslöffeln Rapsöl kurz anbraten. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend aus der Pfanne nehmen. Die Champignons putzen und halbieren. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beides in dem Bratenfett anschwitzen, den Weißwein einreduzieren und anschließend das Geschnetzelte wieder dazu geben. Die Sahne und den Gemüsefond hinzugeben, aufkochen, die Speisestärke hinzufügen und leicht binden. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Babymöhrrchen schälen und in der Butter andünsten. Die Petersilie zupfen und fein schneiden. Das Geschnetzelte mit dem Champignonrahm und den Babymöhrrchen auf dem Reis anrichten und mit Petersilie garnieren.

Rosemarie Schlicht am 02. November 2009

## Schweine-Kotelett mit Basilikum-Soße und Kartoffel-Püree

### Für 2 Personen

2 Schweinskoteletts, a 180 g	240 g Kartoffeln, mehlig	1 Schalotte, klein
0,5 Bund Basilikum	200 ml Sahne	50 g Butter
3 EL Crème-fraîche	90 ml Gemüsefond	1 EL Olivenöl
1 EL Weinbrand	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Die Basilikumblätter abzupfen und einige davon zum Dekorieren beiseite legen. Die restlichen Blätter grob zerzupfen und mit dem Gemüsefond im Mixer pürieren. Die Koteletts waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl erhitzen, die Koteletts darin vier Minuten pro Seite anbraten und im Backofen warm stellen. Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl aus der Pfanne gießen, zehn Gramm Butter darin erhitzen, die Schalottenwürfel glasig dünsten und anschließend mit dem Weinbrand ablöschen. Das Basilikumpüree über der Pfanne durch ein Sieb passieren und das Ganze drei Minuten kochen lassen. Die Crème-fraîche unterrühren und kurz erwärmen und anschließend salzen und pfeffern. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und die restliche Butter und die Sahne unterheben. Die Muskatnuss reiben und dann das Kartoffel-Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kotelett zusammen mit dem Püree auf einem Teller anrichten. Das Fleisch mit der Basilikumsoße beträufeln und abschließend mit den Basilikumblättern garnieren.

Gabriele Bosse am 12. Oktober 2009

# Schweine-Kotelett mit Döppekooche, Apfel-Sauerkraut

## Für zwei Personen

### Für das Kotelett:

2 Iberico Koteletts à 250 g      Pflanzenöl      Salz  
Schwarzer Pfeffer

### Für den Reibekuchen:

5 Kartoffeln, festkochend      2 Schalotten      150 g Panchetta  
50 g Junger Gouda      2 Eier      1 Muskatnuss  
Pflanzenöl      Salz      schwarzer Pfeffer

### Für das Apfel-Sauerkraut:

150 g Sauerkraut      1 Apfel      250 ml weißer Süßwein  
Salz      Pfeffer

### Für die Schalottenmarmelade:

2 Schalotten      150 g Zucker      500 ml trockener Rotwein  
100 ml Portwein      Pflanzenöl      Salz  
schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 180 Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit einem Gemüsehobel in nicht zu feine Streifen raspeln. Den Speck würfeln. Die Schalotten abziehen und klein schneiden.

Etwa die Hälfte der Schalotten mit dem Speck in einem Bräter mit Öl anbraten. Die Kartoffelmasse etwas ausdrücken, das aufgefangene Wasser wegschütten, aber die abgesetzte Kartoffelstärke in der Schüssel zurück lassen. Jetzt die Eier und das Speck-Zwiebelgemisch dazugeben, alles miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ordentlich würzen. Anschließend die Masse in den Bräter füllen, indem bereits die Zwiebeln und der Speck ausgelassen wurden. Den Gouda fein reiben, über die Masse geben und im Backofen fertig garen.

Das Kotelett waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten, anschließend salzen, pfeffern und dann im Backofen etwa zehn Minuten weiter garen.

Für das Apfel-Sauerkraut den Apfel halbieren, entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Sauerkraut in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Süßwein ablöschen.

Die übrigen Schalotten mit etwas Öl in einem Topf glasig anschwitzen, mit dem Rot- und Portwein ablöschen und mit Zucker einkochen lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kotelett mit dem Apfel-Sauerkraut, dem rheinischen Döppekooche und der Schalottenmarmelade auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Mackenroth am 25. März 2009



## Schweine-Kotelett mit Salbei

### Für 2 Personen

2 Schweinsnackens, mit Knochen	500 g Kartoffeln, mehlig	2 Scheiben Schinken, roh
300 g Räucherspeck, am Stück	200 g Champignons, braun	1 Zwiebel
2 Aprikosen, getrocknet	0,5 Bund Salbei	4 Zehen Knoblauch
40 g Mehl	250 ml Sahne	40 g Butter
7 EL Olivenöl	250 ml Rotwein, trocken	40 g Mostrich, süß
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen. Den Speck in Streifen schneiden. Drei Zehen Knoblauch abziehen. Von einem Salbeizweig die Blätter abzupfen. Nun die Salbeiblätter, den Speck, die Knoblauchzehen und die Kartoffeln auf ein Blech geben. Das Ganze mit vier Esslöffeln Olivenöl beträufeln und im Backofen garen. Die Koteletts waschen, trocken tupfen und jeweils beidseitig schräg eine Tasche in das Fleisch schneiden. Acht Blätter Salbei abzupfen und auf beiden Seiten dünn mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln. Eine Seite der Blätter zusätzlich mit dem Mehl bestäuben und die Blätter mit der Mehlseite auf die Koteletts legen. Die Koteletts in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen. Vier Salbeiblätter abzupfen. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Das Ganze mit dem Schinken, der Hälfte der Butter, den Aprikosen und einer Prise Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und pürieren. Ein Viertel der Paste jeweils in die Fleischtaschen füllen. Die Koteletts im restlichen Olivenöl rundum anbraten. Anschließend auf die Kartoffeln legen und das Ganze zusammen 15 Minuten im Ofen garen lassen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Beides in der restlichen Butter anschwitzen und den Mostrich dazugeben. Mit dem Rotwein ablöschen, reduzieren lassen und mit der Sahne abschmecken. Anschließend zu einer sämigen Soße pürieren. Die Koteletts mit den Speckkartoffeln und der Soße auf Tellern anrichten und mit je einem Salbeiblatt dekorieren.

Wolfgang Gruner am 26. Oktober 2009

## Schweine-Medaillons im Speck-Mantel, Pfannkuchen-Ringe

### Für 2 Personen

4 Schweinemedallions, a 60 g	4 Sch Schinkenspeck	1 Kohlrabi
150 g Junger Spinat	1 Zitrone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
1 Knolle Ingwer	1 Zwiebel	4 Eier
50 g Parmesan	1 Zweig Rosmarin, frisch	200 g Mehl
1 Muskatnuss	1 TL Zucker	150 g Frischkäse
100 ml Weißwein	500 ml Milch	250 ml Sahne
400 ml Gemüsefond	200 ml Sonnenblumenöl	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinemedallions waschen, trocken tupfen und an der Seite mit dem Speck ummanteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin kräftig anbraten. Anschließend für zehn Minuten in den Backofen geben. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und 20 Gramm in Scheiben schneiden. Den Bratsatz mit 200 Millilitern Gemüsefond lösen, mit dem Wein ablöschen und mit dem Zucker, Rosmarin, die Hälfte des Knoblauchs, Ingwer, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze reduzieren lassen und warm stellen. Aus der Milch, dem Mehl und zwei Eiern einen glatten Teig anrühren. Kurz ruhen lassen und anschließend im Sonnenblumenöl zu dünnen Pfannkuchen ausbacken. Muskat und den Parmesan reiben. Den Spinat wässern, trocken tupfen und die Stiele entfernen. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel anschließend in einer Pfanne in Öl glasig dünsten, den Spinat dazugebenden, 100 Milliliter Fond angießen und das Ganze mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Nun aus der Pfanne nehmen, kurz abtropfen lassen, klein schneiden und mit dem Frischkäse und dem Parmesan vermengen. Die Füllung auf die Pfannkuchen streichen, diese aufrollen und im Ofen warm stellen. Für die Royale die restlichen Eier trennen und die Eigelb mit der Sahne verrühren. Die Zitrone halbieren und pressen. Den Kohlrabi schälen und in dünne Stifte schneiden. Die Stifte im restlichen Gemüsefond kurz kochen, den Fond dabei reduzieren lassen und mit einer Royale binden. Abschließend mit Salz, Pfeffer, dem Zitronensaft und Muskat abschmecken. Die Pfannkuchen in Ringe schneiden. Die Medaillons mit den Pfannkuchenringen und dem Kohlrabigemüse auf Tellern anrichten.

Ingo Punzmann am 16. September 2009

## Schweine-Medallions in Sahne-Soße mit Zucker-Schote

### Für 2 Personen

350 g Schweinefilet	500 g Kartoffeln, mehlig	150 g Zuckerschoten
1 unbehandelte Zitrone	20 g Ingwer	2 EL Butter
275 ml Schlagsahne	125 ml Milch	50 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein, trocken	2 EL Cognac	80 g blättrige Mandeln
1 Muskatnuss	1 Lorbeerblatt	1 EL Sonnenblumenöl
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Ingwer schälen. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und den Ingwer, die Zitrone und das Lorbeerblatt zugeben. Die Kartoffeln waschen und mit Schale etwa zwanzig Minuten gar kochen. Die Zuckerschoten putzen und in einem Topf mit einer Prise Salz, einem Esslöffel Butter und einer Prise Zucker gar dünsten. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen, in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit dem Öl goldbraun anbraten. Anschließend für circa zwanzig Minuten im Backofen garen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Gemüsefond, dem Weißwein und dem Cognac ablöschen und etwas reduzieren lassen. 150 Milliliter Sahne zugeben und unter ständigem Rühren einkochen. Die Kartoffeln abgießen und anschließend schälen. Zusammen mit der Milch, einem Teelöffel Butter und der restlichen Sahne in einem Topf stampfen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Mandeln unterheben. Die Filetscheiben mit der Soße, dem Gemüse und dem Mandelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Ludwig am 27. Oktober 2010

## Schweine-Medaillons mit Bier-Creme und Spätzle

### Für 2 Personen

350 g Schweinefilet	4 Tomaten, Dose	3 Schalotten
1 Zwiebel	100 g Mehl	100 g Hartweizengrieß
1 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Basilikum	60 g Butter
50 g Butterschmalz	3 Eier	125 g Frischkäse
50 ml Sahne	50 ml Bier	50 ml Olivenöl
Zucker	Oregano, getrocknet	Kräuter-der-Provence
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Spätzleteig das Mehl und den Grieß in eine Schüssel geben, eine Mulde darin formen und drei aufgeschlagene Eier hineingeben. Einen Teelöffel Salz dazu geben und alles gut miteinander vermengen. Soviel Wasser dazugeben, bis sich der Teig beim Rühren vom Rand der Schüssel löst. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig mit einer Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken und aufkochen lassen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen. Daraufhin die Spätzle abschöpfen. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und in Olivenöl anbraten. Anschließend vier Tomaten hinzufügen, zerdrücken und schmoren lassen. Die Petersilie fein hacken. Die Sahne hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Oregano und Petersilie abschmecken. Anschließend alles pürieren. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Filet in circa zwei Zentimeter dicke Medaillons schneiden, flach andrücken und in Butterschmalz braun anbraten. Daraufhin die Zwiebel mit anbraten. Die Spätzle auf einen Teller geben, die Tomatensoße darüber geben und die Filets mit den Zwiebeln darauf legen. Den Teller in den Ofen geben. Für die Biercreme die Butter in einem Topf schmelzen, den Frischkäse hinzugeben und alles miteinander verrühren. Das Ganze mit dem Bier ablöschen und alles zu einer Crème einkochen lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence und einer Prise Zucker abschmecken. Daraufhin die Crème auf die Medaillons im Ofen geben. Die Hitze auf 200 Grad Grillfunktion erhöhen und die Medaillons kurz zum Überbacken in den Ofen geben. Das Basilikum zupfen. Den Teller aus dem Ofen nehmen. Die Schweinemedallions mit den Spätzle und der Biercreme auf Tellern anrichten und mit dem Basilikum garnieren.

Ulrich Dillmann am 02. Juni 2010

## Schweine-Medaillons mit Dattel-Soße und Basmati-Wild-Reis

### Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	150 g getrocknete Datteln	150 g Basmati-Wildreis
60 g Serranoschinken	250 ml Weißwein, trocken	1 EL Ahornsirup
1 TL Speisestärke	2 EL Pflanzenöl	1 TL Thymian, getrocknet
1 TL Kaffeesalz	1 TL Kurkumapulver	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Basmati-Wildreismischung in Salzwasser mit dem Kurkuma bissfest garen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in vier gleichgroße Stücke schneiden und quer mit dem Handballen anrücken. Diese Medaillons in etwas Pflanzenöl von allen Seiten anbraten und mit Salz, Pfeffer und dem Kaffeesalz würzen. Anschließend die Filetstücke im Ofen gar ziehen lassen. Für die Soße den Weißwein in der Fleischpfanne aufkochen und reduzieren lassen. Das Ganze mit dem Ahornsirup, etwas Salz, Pfeffer und dem Thymian abschmecken und eventuell mit der Speisstärke binden. Die Datteln in Streifen schneiden und in der Soße bei geringer Hitze ziehen lassen. Den Serranoschinken in einer beschichteten Pfanne kross anbraten. Die Schweinemedallions mit der Dattelsauce und dem Basmati-Wildreismischung auf Tellern anrichten und mit dem gebratenen Schinken belegen.

Petra Rusch am 16. September 2010

## Schweine-Medaillons mit Gorgonzola-Soße, Kartoffel-Püree

### Für 2 Personen

1 Schweinefilet, a 300 g	250 g Kartoffeln, mehlig	2 Birnen, süß
150 g Gorgonzola	100 ml Kalbsfond	100 ml Sahne
100 ml Milch	100 g Butter	50 ml Weißwein, trocken
2 EL Preiselbeeren	1 Muskatnuss	Butterschmalz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die Sahne bei niedriger Hitze erwärmen und den Gorgonzola darin schmelzen lassen. Anschließend den Kalbsfond angießen und etwas reduzieren lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Medaillons zuschneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Butterschmalz rundum anbraten. Anschließend die Schweinemedallions im Ofen warm stellen. Den Bratsud mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Nun die Birnenhälften dazugeben und langsam dünsten lassen. Die Kartoffeln abseihen, pressen und mit der Butter und der Milch vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Medaillons mit dem Püree, der Soße und den Preiselbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Karl am 24. Februar 2010

## Schweine-Medaillons mit Penne und Gorgonzola-Soße

### Für 2 Personen

2 Schweinemedallions a 180 g	200 g Penne	1 Birne
1 kleiner Radicchio	150 g Mascarpone	150 g Gorgonzola
20 g Parmesan	3 EL Sahne	5 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinemedallions waschen, trockentupfen, etwas flach drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Drei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Medallions darin von beiden Seiten anbraten und anschließend auf dem Rost im Backofen 15 bis 20 Minuten garen lassen. Die Mascarpone mit drei Esslöffeln Wasser in eine Pfanne geben, den Gorgonzola hinein bröseln und auf dem Herd bei niedriger Temperatur erhitzen. Die Birne schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Den Radicchio abzupfen, waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Penne darin bissfest kochen. Kurz vor dem Garende der Nudeln, zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Birnen darin bei großer Hitze eine Minute braten. Den Radicchio dazugeben und weitere 30 Sekunden braten lassen. Anschließend mit der Sahne, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Abschließend den Parmesan reiben. Die fertigen Nudeln abgießen, abtropfen lassen und in der Gorgonzolasoße schwenken. Die Schweinemedallions mit der Penne und dem Birnen-Radicchio-Gemüse auf Tellern anrichten und mit dem geriebenem Parmesan garnieren.

Cornelia Weiken am 12. Juli 2010

## Schweine-Medaillons mit Pfeffer-Soße

### Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	200 g Topinambur	1 Schalotte
60 g Butter	1 EL bunte Pfefferkörner	1 EL grüner Pfeffer, eingelegt
125 ml Rotwein, trocken	125 ml Kalbsfond	250 ml Sahne
125 ml Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Medallions schneiden. Die Medallions in der Butter rundum kräftig anbraten und anschließend im Backofen ziehen lassen. Die bunten Pfefferkörner mit einem Mörser zerstoßen und im Bratenfett anrösten. Die Schalotte abziehen, fein würfeln, zu den Pfefferkörnern geben und glasig anschwitzen. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren. Anschließend den Rinderfond angießen und einköcheln lassen. Den grünen Pfeffer mit der Sahne einrühren und bei geringer Hitze ziehen lassen. Die Topinambur schälen, in Würfel schneiden, im Olivenöl anbraten. Das Ganze mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Medallions mit den Topinambur-Würfel auf Tellern anrichten und mit der Pfeffersoße garnieren.

Josef Zwickelstorfer am 23. Juni 2010

## Schweine-Medaillons mit scharfen Möhren

### Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	600 g Möhren, mit Grün	1 Tomate
1 Chilischote	2 EL Pflanzenöl	20 g Butter
1 EL flüssiger Honig	150 ml Gemüsesfond	1 EL Balsamico-Essig
1 Zweig Dill	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Möhren schälen. Das Schweinefleisch waschen, trocken tupfen, in vier Medaillons schneiden, salzen und pfeffern. Anschließend mit Küchengarn in Form binden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, darin die Medaillons von beiden Seiten scharf anbraten, anschließend in eine feuerfeste Form setzen und im Backofen etwa zwölf Minuten weitergaren. Die Chilischote halbieren, längs aufschneiden, entkernen und eine Hälfte klein schneiden. Die Dillblätter abzupfen und klein hacken. Die Butter und den Honig in einem Topf zerlassen. Anschließend die Möhren mit dem Dill darin andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gemüsesfond und die Chilischote zugeben und die Möhren halb zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten bissfest garen. Die Tomate vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Die Schweinemedallions mit den Möhren auf Tellern anrichten und mit den Tomatenscheiben und dem Balsamico-Essig garnieren.

Franz Schabmüller am 04. August 2010

## Schweine-Medaillons mit Senf-Soße und Kartoffel-Püree

### Für 2 Personen

2 Schweinefilets, a 250 g	5 Kartoffeln, groß, fest	150 g Crème-fraîche
160 g Butter	250 ml Sahne	250 ml Milch
125 ml Rotwein, trocken	125 ml Kalbsfond	1 Muskatnuss
2 EL Pflanzenöl	1 EL Dijon-Senf, fein	1 Zweig Thymian
4 Scheiben Bacon	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. Aus den Schweinefilets vier Schweinemedallions schneiden und mit dem Bacon umwickeln. Die Medaillons in Öl und 40 Gramm Butter rundum anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen. Den Bratensaft mit dem Rotwein ablöschen, den Kalbsfond angießen und reduzieren lassen. Den Thymian zupfen, hacken und zusammen mit dem Senf und der Crème-fraîche in die Soße einrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und zerstampfen. Die restliche Butter, die Milch und die Sahne unter die zerstampften Kartoffeln rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Schweinemedallions mit dem Püree und der Senfsoße auf einem Teller anrichten.

Alexandra Kinzinger am 23. September 2009

# Schweine-Medaillons mit Tomaten-Zabaione und Arme-Ritter

## Für 2 Personen

1 Schweinefilet a 300 g	2 Scheiben Toastbrot	40 g Cornflakes
200 g Strauchtomaten	1 Knoblauchzehe	3 Eier
50 g Parmesan	2 EL Butterschmalz	75 ml Milch
5 ml Gin	2 rote Chilisschoten	0,5 Bund Basilikum
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	15 g helle Sesamsamen
15 g dunkle Sesamsamen	1 Vanilleschote	1 Muskatnuss
60 ml Olivenöl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Basilikumblätter abzupfen und die Stiele beiseite legen. Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und vierteln. Die Hälfte der Tomaten zusammen mit den Basilikumstielen, dem Gin und etwa einem Achtel der Chilistreifen pürieren und mit Salz und Zucker abschmecken. Das Tomatenpüree anschließend passieren und die Flüssigkeit dabei auffangen. Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Etwas Wasser in einem Topf erhitzen. Den aufgefangenen Tomatenfond in eine Schüssel geben und mit dem Eigelb und dem Vanillemark im Wasserbad aufschlagen. Die restlichen Tomaten in feine Würfel schneiden und in einen zweiten Topf geben. Das Olivenöl und die restlichen Chilistreifen dazu geben, mit Salz und Zucker würzen und das Ganze bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten einkochen lassen. Die restlichen Basilikumblätter grob schneiden und unter das Tomatenragout rühren. Den Parmesan reiben. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend auf das Tomatenragout legen. Den Parmesan darüber geben und abgedeckt bei schwacher Hitze etwa sieben Minuten lang ziehen lassen. Den Knoblauch abziehen und eine Hälfte in feine Würfel schneiden. Die Muskatnuss reiben. Die restlichen Eier mit der Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Die Knoblauchwürfel und etwas Muskatnuss zugeben. Die Toastbrotsccheiben in der Eier-Milch-Mischung einweichen. Die Sesamsamen in einer Pfanne anrösten und die Cornflakes zerkleinern. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Thymian und den Rosmarinzweig dazu geben und die eingeweichten Toastbrotsccheiben darin goldbraun ausbacken. Anschließend in den Sesamsamen und den Cornflakes wenden. Die Schweinemedallions mit der Tomaten-Sabayon, dem Tomatenragout und den Armen Rittern auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Hemmerling am 11. Oktober 2010



# Schweine-Medaillons, Pilz-Rahm-Soße, Kartoffel-Plätzchen

## Für 2 Personen

6 Schweinemedallions, a 50 g	250 g gemischte Pilze	4 Kartoffeln
2 Karotten	2 Eier	1 rote Zwiebel
1 Muskatnuss	1 TL Mehl	125 ml Sahne
1 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie	Salz
Pfeffer, schwarz	Olivenöl	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln und die Karotten schälen und reiben. Die Kartoffel- und Möhrenstreifen in eine Schüssel geben und mit den Eiern, Mehl und der geriebenen Muskatnuss vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schweinefilets waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend zum Garen in den Ofen geben. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Die Pilze hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit der Sahne ablöschen und einkochen lassen. Aus der Karotten-Kartoffel-Masse kleine Plätzchen formen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Plätzchen von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Kartoffel-Karotten-Plätzchen auf Tellern anrichten. Die Pilzsoße über das Fleisch geben und servieren.

Holger Janssen am 07. Dezember 2010

## Schweine-Roulade mit Limetten-Soße, Spargel

### Für 2 Personen

2 Schweinefilets, a 200 g	300 g Drillinge	200 g Spargel, grün
0,5 Stange Lauch	1 Brötchen, vom Vortag	100 ml Milch
1 Bund Kerbel	0,5 Bund Petersilie, glatt	2 Zweige Rosmarin
1 Ei	1 Limette, unbehandelt	200 ml Gemüsefond
50 ml Wermut, weiß	30 g Butter	1 Muskatnuss
1 Msp. Kurkuma	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Den Lauch blanchieren und anschließend in Ringe schneiden. Das Brötchen in der Milch einweichen. Den Kerbel und die Petersilie fein hacken und mit dem Ei, dem Brötchen und dem Lauch verkneten. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Filets waschen, trocken tupfen und der Länge nach zu einer Roulade schneiden, mit der Masse bestreichen und wieder zusammenrollen. Mit Zahnstochern fixieren und in einer Pfanne in Öl an allen Seiten scharf anbraten, anschließend im Backofen weiter garen lassen. Die Drillinge in einer weiteren Pfanne in Öl anbraten. Die Rosmarinzweige hinzufügen. Die holzigen Enden vom Spargel entfernen und im leicht gesalzenen Wasser bissfest kochen. Den Spargel anschließend kalt abschrecken und ihn schräg in gleich große Stücke schneiden. Den Kerbel fein hacken. Die Limettenschale schälen und feine Streifen schneiden. Anschließend die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Fleisch-Bratsud mit dem Gemüsefond und dem Wermut ablöschen und die Spargelstücke, den Kerbel und die Limettenstreifen dazu geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und dem Limettensaft abschmecken, kurz aufkochen lassen und mit der kalten Butter binden. Die Filets in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit den Kartoffeln und der Soße garniert servieren.

Matthias Rogge am 28. September 2009

# Schweine-Schnitzel-Röllchen mit Schafskäse-Füllung

## Für 2 Personen

4 Schweinsschnitzel, a 80 g	4 Scheiben Frühstücksspeck	250 g Kartoffeln, mehlig
1 Paprika, rot	1 Paprika, gelb	1 Paprika, grün
1 Zwiebel, groß	1 Lauchzwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Muskatnuss	0,5 Bund Petersilie, glatt	100 g Schafskäse
30 g Butter	100 ml Schlagsahne	4 EL Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser bissfest garen. Den Muskat reiben. Die Petersilie zupfen und klein hacken. Die Lauchzwiebel von den Enden befreien und die äußere Schale abziehen. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und mit der Lauchzwiebel fein würfeln. Den Schafskäse würfeln. Anschließend die Petersilie, die Lauchzwiebel, den Knoblauch und den Schafskäse vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, platt klopfen, salzen und pfeffern. Anschließend mit der Käsemasse bestreichen und fest aufrollen. Je eine Scheibe Frühstücksspeck darum wickeln und mit den Holzspießchen feststecken. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel-Röllchen darin sieben Minuten rundherum anbraten. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und von den Scheidewänden befreien. Die rote Paprika und jeweils die Hälfte der gelben und der grünen Paprika in Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in Streifen schneiden. Paprika und Zwiebel in einem Topf mit dem restlichen Olivenöl sechs Minuten andünsten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln abgießen, und zerdrücken. Das Ganze mit der Sahne, der Butter, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Schweinsschnitzel-Röllchen mit der Peperonata und dem Kartoffelbrei auf Tellern anrichten und servieren.

Ingo Schlegel am 09. März 2010

## Semmel-Knödel in Pilz-Rahm mit Kasseler

### Für 2 Personen

300 g Champignons, frisch	50 g Kasseler, roh	150 ml Sahne
125 ml Milch	50 ml Kalbsfond	25 ml Weißwein, trocken
3 Brötchen, vom Vortag	2 Eier	1 Zwiebel
1 EL Butter	20 g Paniermehl	1 Bund Petersilie, glatt
Salz	Pfeffer, schwarz	

Für die Semmelknödel die Milch erwärmen. Die Brötchen halbieren, in Streifen schneiden und mit der warmen Milch übergießen. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der geschnittenen Zwiebel darin glasig dünsten. Inzwischen die Pilze putzen. Anschließend die Petersilie zupfen und klein hacken. Zwei Eier miteinander verquirlen. Die angedünsteten Zwiebeln und die Eier zu den Brötchen geben, einen Esslöffel Petersilie darüber streuen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Knödelmasse circa zehn Minuten ziehen lassen. Falls der Teig eine zu dünne Konsistenz hat, sollte mit etwas Paniermehl nachgeholfen werden. Die Knödel aus der Brötchenmasse formen und in kochendem Salzwasser circa 15 Minuten gar ziehen lassen. Butter in eine Pfanne erhitzen. Den Rest der Zwiebeln darin glasig dünsten. Das Kasseler in Würfel schneiden und zusammen mit den Pfifferlingen hinzugeben und das Ganze circa sechs Minuten braten lassen. Anschließend den Kalbsfond und die Sahne angießen und nochmals köcheln lassen. Den Weißwein hinzugeben und das Pilzgemüse mit etwas Butter montieren und aufkochen lassen. Die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der restlichen Petersilie verfeinern. Die Semmelknödel zusammen mit der Pilzrahm auf Tellern anrichten.

Axel Finkelnburg am 25. Januar 2010

# Thymian-Schweine-Medaillons, Madeira-Jus, Safran-Risotto

## Für 2 Personen

1 Schweinslendenfilet, a 500 g	6 Scheiben Pancetta (Rollspeck)	125 g Risottoreis
1 Zwiebel	2 Zehen Knoblauch	1 TL Dörrtomatenpaste
800 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein	125 ml Madeira
40 ml Balsamico-Essig	30 g Parmesan	50 g Butter
1 g Safran	1 TL Fenchelsamen	1 Schote Chili, rot, klein
0,5 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Thymian	3 EL Olivenöl
Meersalz	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Vier Zweige Thymian zupfen. Die Speckscheiben auslegen, mit der Hälfte des gezupften Thymians bestreuen und leicht andrücken. Zwei Esslöffel Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Das Filet waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Die Medaillons mit je einer Scheibe Speck umlegen und mit einem Holzstäbchen fixieren. Die Medaillons beidseitig vier Minuten lang anbraten. Anschließend mit dem restlichen Thymianblättern, Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Das Ganze für 20 Minuten in den Ofen geben. Die Zwiebel sowie eine Zehe Knoblauch abziehen und fein hacken. Einen Esslöffel Olivenöl zusammen mit zehn Gramm Butter erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Den Reis hinzugeben und kurz darin anrösten. Den Wein dazugießen und den Safran hinzufügen. Den Wein unter Rühren vollständig einkochen lassen. 750 Milliliter Fond nach und nach dazugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und diesen zum Risotto hinzugeben. Anschließend weiterköcheln lassen. Den Madeira, den übrigen Fond und den Balsamico erhitzen. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und pressen. Die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. Den restlichen Thymian abzupfen. Das Ganze zusammen mit der Dörrtomatenpaste zur Madeiramischung geben und reduzieren lassen. Die Petersilie fein hacken und mitsamt der übrigen Butter zu dem Jus hinzugeben und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medaillons mit dem Risotto und dem Madeirajus auf Tellern anrichten.

Evelyn Eisenhauer am 14. Oktober 2009

# Ummanteltes Schweine-Filet mit Spaghetti und Tomaten-Soße

## Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	150 g dünne Speckscheiben	250 g Spaghetti
2 Strauchtomaten	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
125 g Mozzarella	50 g Parmesan	500 ml pürierte Tomaten
2 EL Tomatenmark	30 ml Schlagsahne	200 ml Rinderfond
0,5 Bund Basilikum	Steakgewürz	Hähnchengewürz
granulierter Knoblauch	edelsüßes Paprikapulver	Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Basilikumblätter abzupfen und klein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und zuerst die Zwiebeln anbraten und etwas später den Knoblauch hinzufügen. Anschließend die pürierten Tomaten und das Tomatenmark dazugeben und das Ganze mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die Soße mit der Sahne, dem Basilikum und etwas Rinderfond verfeinern und mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Paprikapulver abschmecken. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und mit dem Steakgewürz, dem Hähnchengewürz und dem Knoblauchgranulat würzen. Den Mozzarella abtropfen lassen und die Tomaten vom Strunk befreien. Anschließend beides in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Schweinefiletscheiben kurz anbraten. Anschließend mit den Mozzarella und den Tomatenscheiben in die Speckscheiben einwickeln, nochmals kurz in der Pfanne anbraten und im Anschluss im Backofen fertig garen. Die Spaghetti in dem Salzwasser bissfest garen. Den Parmesan reiben. Die Spaghetti mit dem ummanteltem Schweinefilet und der Tomatensoße auf Tellern anrichten, mit dem Parmesan garnieren und servieren.

Susanne Bartel am 30. August 2010

# Index

- Aubergine, 37  
Auflauf, 47
- Bohnen, 23, 39  
Braten, 19  
Bratkartoffeln, 18, 47  
Brokkoli, 2
- Cordon-bleu, 4  
Couscous, 23
- Fenchel, 29  
Filet, 1–3, 5–7, 9–15, 20, 23, 26–48, 53–58,  
60, 63, 64  
Fladenbrot, 35  
Fleisch, 4, 8, 18, 22, 24, 25, 51
- Geschmnetzeltes, 13, 48  
Gratin, 11  
Gurke, 13, 16, 19, 20, 47
- Iberico, 50
- Kasseler, 18, 19, 24, 25, 62  
Knödel, 16, 39, 62  
Kohlrabi, 52  
Kotelett, 4, 49–51  
Kraut, 18
- Lauch, 10, 60
- Möhren, 2, 3, 19, 25, 27, 48, 57, 59  
Mangold, 5  
Medaillons, 15, 20, 21, 41, 52–59, 63
- Nacken, 16, 51  
Nudeln, 5, 8, 17, 27, 54, 56, 64
- Paprika, 2, 7, 20, 26, 37, 43, 61  
Pastinaken, 24  
Pilze, 2, 3, 7, 10, 13, 22, 29, 31, 37, 39, 43,  
48, 51, 59, 62  
Polenta, 14  
Porree, 48
- Rösti, 46
- Rücken, 40  
Radicchio, 56  
Reis, 2, 5, 7, 13, 39, 43, 44, 48, 55, 63  
Rettich, 34, 41  
Rosenkohl, 48  
Rote-Bete, 25, 41  
Roulade, 5, 25, 60  
Rucola, 13, 15
- Sauerampfer, 5  
Sauerkraut, 19, 50  
Schnitzel, 7, 8, 17, 18, 61  
Schoten, 2, 28, 35, 43, 53, 58  
Sellerie, 9, 11, 33  
Spargel, 46, 60  
Spinat, 40, 46, 52  
Spitzkohl, 45  
Steak, 25, 64
- Topinambur, 56
- Weißkohl, 18
- Zucchini, 22, 34, 37, 44