

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Amateur: Schwein**

**2016-2018**

**117 Rezepte**

---

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

# Inhalt

Bandnudeln mit Pesto, Schweine-Filet und Feldsalat . . . . .	1
Blunzen-Schnitzel, Apfelscheiben, Kartoffel-Würfeln . . . . .	2
Cordon bleu mit Schwammerl-Reis mit Blattsalat . . . . .	3
Cordon bleu mit Spargel und Kartoffel-Frischkäse-Dip . . . . .	4
Cordon bleu vom Schwein, Kürbis-Kartoffel-Gemüse, Spinat . . . . .	5
Dänischer Filetbraten mit Senf-Soße und Kartoffeln . . . . .	6
Flammierte Schweine-Medaillons mit Weißwein-Soße . . . . .	7
Garnelen-Glasnudel-, Schweine-Filet-Sauerkraut-Rolle . . . . .	8
Gefüllte Schweine-Lende, Kartoffel-Püree, Karotten . . . . .	9
Gefüllte Schweine-Medaillons mit Zuckerschoten . . . . .	10
Gefüllte vietnamesische Reis-Pfannkuchen mit Asia-Dip . . . . .	11
Gefülltes Cordon bleu mit Ofengemüse und Walnuss-Dip . . . . .	12
Geschnetztes vom Mangalitza-Schwein, Pilz-Rahm-Soße . . . . .	13
Glasiertes Schweine-Filet, Barbecue-Soße, Paprika-Reis . . . . .	14
Glasiertes Schweine-Filet, Paprika-Reis, Barbecue-Soße . . . . .	15
Ibérico-Kotelett mit Radicchio-Risotto und Broccolini . . . . .	16
Ibérico-Schwein mit Bärlauch-Espuma, Spargel-Rhabarber . . . . .	17
Iberico-Filet im Speckmantel, Kartoffel-Sstampf . . . . .	18
Iberico-Steak mit Fenchel und Kartoffel-Birnen-Gratin . . . . .	19
Käse-Spätzle, Filet-Pfännle, Dunkelbier-Soße, Pilze . . . . .	20
Karree vom Iberico-Schwein, Lauch, Tomaten-Polenta . . . . .	21
Kartoffel-Stampf mit Endivie und pochiertem Ei . . . . .	22
Kasseler mit Brennessel-Spinat, Polenta und Rahmkäse . . . . .	23
Kochkäse-Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat . . . . .	24
Kochkäse-Schnitzel vom Schwein mit Süßkartoffel-Pommes . . . . .	25

Münchner Brezen-Schnitzel mit Brot- und Gurken-Salat . . . . .	26
Mangalitzza-Schweine-Steak mit Süßkartoffel-Espuma . . . . .	27
Nacken-Kotelett, Karotten-Püree, Wurzel-Gemüse . . . . .	28
Nacken-Steak Kartoffel-Salat, Bier-Soße und Feldsalat . . . . .	29
Nacken-Steak mit Bratkartoffeln, Paprika-Mango-Gemüse . . . . .	30
Paniertes Schweine-Filet, Rahm-Karotten, Kartoffel-Stampf . . . . .	31
Pomelo-Salat mit mariniertem Iberico-Schwein-Karree . . . . .	32
Reis-Fleisch mit Paprika-Spiegel, Tomaten, Gurken-Salat . . . . .	33
Risotto, Seitlinge, Schweine-Filet, Trauben-Chutney . . . . .	35
Safran-Risotto mit Schweine-Filet im Speckmantel . . . . .	36
Sandwich mit Schweine-Bauch, Gemüse-Julienne, Mayonnaise . . . . .	37
Sauerkraut-Nacken-Steak, Senf-Soße und Schupfnudeln . . . . .	38
Scaloppine italiano, Tagliatelle, Rucola-Parmesan-Salat . . . . .	39
Schaschlik aus Schweine-Filet und Rinder-Leber . . . . .	40
Schnitzel 'Wiener Art' mit Käse-Spätzle und süßem Salat . . . . .	41
Schnitzel alla Caprese, Pfannengemüse und Couscous . . . . .	42
Schnitzel mit Champignon-Rahm-Soße und Bratkartoffeln . . . . .	43
Schnitzel-, Rösti-Sticks auf Kräuter-Salat, Sour Cream . . . . .	44
Schwäbische Lenden-Pfanne mit Spätzle . . . . .	45
Schwein-Kotelett, Balsamico-Möhren, Erbsen-Püree . . . . .	46
Schweine-Bauch 'Sisig' mit Erdnuss-Reis . . . . .	47
Schweine-Bauch, Cashew-Sellerie-Püree, Avocado-Creme . . . . .	48
Schweine-Filet im Blätterteig, Bratapfel-Soße, Babymöhren . . . . .	49
Schweine-Filet im Blätterteig-Mantel, Möhren, Spätzle . . . . .	50
Schweine-Filet im Käutermantel, Ofengemüse, Kräuter-Dip . . . . .	51
Schweine-Filet im Nuss-Mantel mit Blätterteig-Taschen . . . . .	52
Schweine-Filet im Speckmantel, Kartoffel-Würfel, Salat . . . . .	53
Schweine-Filet in Champignon-Rahm, Brokkoli, Rösti . . . . .	54
Schweine-Filet mit Apfel-Calvados-Soße, Kartoffel-Rösti . . . . .	55
Schweine-Filet mit Brezel-Kruste, Pet.-Kartoffeln, Salat . . . . .	56
Schweine-Filet mit Cranberry-Topping auf Senf-Sahne-Soße . . . . .	57
Schweine-Filet mit Gnocchi und Pilz-Sahne-Soße . . . . .	58

Schweine-Filet mit Gorgonzola-Soße, Tagliatelle, Gemüse . . . . .	59
Schweine-Filet mit Ingwer-Curry-Soße, Ananas, Basmati . . . . .	60
Schweine-Filet mit Kartoffel-Stampf, Speck, Papaya-Salsa . . . . .	61
Schweine-Filet mit Lauch-Gemüse und Speck-Bröseln . . . . .	62
Schweine-Filet mit Pfifferling-Rahm, Semmel-Knödel . . . . .	63
Schweine-Filet mit Rosmarin-Balsamico-Soße, Spargel-Salat . . . . .	64
Schweine-Filet mit Rosmarin-Pflaumen, Speck-Kartoffeln . . . . .	65
Schweine-Filet mit Rotwein-Soße und Romanesco-Gemüse . . . . .	66
Schweine-Filet mit Senf-Haube, Salzkartoffeln, Senf-Soße . . . . .	67
Schweine-Filet mit Tomaten-Kruste, Tomaten-Salat . . . . .	68
Schweine-Filet mit Zimt, Dörrobst, Sellerie-Püree . . . . .	69
Schweine-Filet, Blauschimmel-Käse-Soße, Kartoffel-Salat . . . . .	70
Schweine-Filet, Dukkah-Haube, Kartoffel-Chips, Chicorée . . . . .	71
Schweine-Filet, Erdbeeren, Spargel, Fächerkartoffeln . . . . .	72
Schweine-Filet, feurig-rote Pfeffer-Soße, Kartoffel-Rösti . . . . .	73
Schweine-Filet, Garnelen, Chili-Kokos-Chutney, Basmati . . . . .	74
Schweine-Filet, Jerk-Salsa, Kartoffel-Mash, Gurken-Salat . . . . .	75
Schweine-Filet, Karotten-Bohnen-Gemüse, Kartoffel-Stampf . . . . .	76
Schweine-Filet, Kartoffel-Stampf, Rosenkohl, Schalotten . . . . .	77
Schweine-Filet, Oliven-Kruste, Tzatziki, Kartoffel-Würfel . . . . .	78
Schweine-Filet, Pfefferrahm-Soße, Kartoffel-Püree, Bohnen . . . . .	79
Schweine-Filet, Pfifferling-Pfeffer-Rahm, Kartoffel-Rösti . . . . .	80
Schweine-Filet, Speckbohnen, Bratkartoffeln, Whisky-Soße . . . . .	81
Schweine-Filet, Speckmantel, Spitzkohl, Kartoffel-Würfel . . . . .	82
Schweine-Filet, Stampfkartoffeln, Basilikum-Zitronen-Soße . . . . .	83
Schweine-Filet-Tournedos, Senf-Soße, grüne Bohnen, Pommes . . . . .	84
Schweine-Kotelett in Soße, Knödel-Scheiben, Eisberg-Salat . . . . .	85
Schweine-Kotelett, AsiaGurken-Salat und Thai-BBQ-Soße . . . . .	86
Schweine-Kotelett, Kartoffel-Nussbutter-Schaum, Eigelb . . . . .	87
Schweine-Krustenbraten, Dunkelbier-Soße, Knödel, Salat . . . . .	88
Schweine-Lende im Speck-Mantel, Kräuter-Kruste, Feldsalat . . . . .	89
Schweine-Lende in Pilz-Rahm-Soße mit Spätzle, Speckbohnen . . . . .	90

Schweine-Lende mit Pilzen, Semmel-Knödel und Feld-Salat . . . . .	91
Schweine-Lende, Kartoffel-Rösti, Pfeffer-Schmand-Soße . . . . .	92
Schweine-Lenden-Spieße, Erdbeer-Chili-Soße, Rucola-Salat . . . . .	93
Schweine-Medaillons im Parma-Mantel mit Steinpilz-Soße . . . . .	94
Schweine-Medaillons in Champignon-Rahm-Soße mit Spätzle . . . . .	95
Schweine-Medaillons in Tomaten-Sahne-Soße, Gurken-Salat . . . . .	96
Schweine-Medaillons mit Bandnudeln und Pesto . . . . .	97
Schweine-Medaillons mit Gorgonzola, Pfirsich, Feldsalat . . . . .	98
Schweine-Medaillons mit Meerrettich-Kruste, Bohnen, Chips . . . . .	99
Schweine-Medaillons mit Pfifferlingsrahm und Spätzle . . . . .	100
Schweine-Medaillons mit Rahm-Soße, Pilzen und Knöpfe . . . . .	101
Schweine-Medaillons mit Spätzle, Champignon-Rahmsoße . . . . .	102
Schweine-Medaillons mit Wacholder-Rahm und Drillingen . . . . .	103
Schweine-Medaillons, Pfeffer-Pilz-Rahm, Kartoffel-Stampf . . . . .	104
Schweine-Medaillons, Speckmantel, Zwiebeln, Speck-Bohnen . . . . .	105
Schweine-Schnitzel mit Orangen-Hollandaise und Spargel . . . . .	106
Schweine-Schnitzel mit Pflaumen-Gorgonzola-Topping . . . . .	107
Schweine-Schnitzel mit Spiegelei und Kartoffel-Spalten . . . . .	108
Schweine-Schnitzel, Koria-Dip, Asia-Gemüse, Nudelnester . . . . .	109
Schweine-Steak, Süßkartoffel-Püree, Chorizo-Paprika-Soße . . . . .	110
Schweinefilet in Pfeffer-Rahmsoße mit Rosmarin-Kartoffeln . . . . .	111
Schweinefilet-Schnitzel, Champignon-Rahm, Polenta, Bohnen . . . . .	112
Schweinsmedaillon, Käferbohnen, Rahm-Soße, Polenta-Blini . . . . .	113
Senf-Steak, Kartoffel-Stampf, Bohnen im Speckmantel . . . . .	114
Souvlaki-Schweine-Filet, Joghurt-Soße, Salat, Fladenbrot . . . . .	115
Spanferkel mit Röstkartoffeln, Möhren und Balsamico-Soße . . . . .	116
Würzige Jägerpfanne aus Schweine-Filet, Kartoffel-Rösti . . . . .	117
Zweierlei Linsen, Spätzle, Schweine-Bauch-Saté-Spieß . . . . .	118

# Bandnudeln mit Pesto, Schweine-Filet und Feldsalat

## **Für zwei Personen**

### **Für Nudelteig:**

400 g Hartweizengrieß

### **Für das Schweinefilet:**

600 g Schweinefilet	3 EL Honig	1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise Zimt	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### **Für die Kirschtomaten:**

300 g Kirschtomaten	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
---------------------	---------------	---------------

### **Für das Pesto:**

1 Bund Basilikum	1 Bund Rucola	100 g Parmesan
50 g Pinienkerne	3 Knoblauchzehen	300 ml Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### **Für den Salat:**

100 g Feldsalat	1 Zitrone	50 g Naturjoghurt
1 Prise Zucker		

### **Für Nudelteig:**

Grieß auf eine Platte schütten und eine Mulde in die Mitte drücken. Nun nach und nach warmes Wasser hinzufügen (insgesamt ca. 180 ml) und kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Im Anschluss ruhen lassen.

Teig ausrollen und durch die Nudelmaschine geben, bis eine dünne Teigplatte entsteht. Mit dem Bandnudelaufsatz den Teig in Bandnudeln schneiden.

### **Für das Schweinefilet:**

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Schweinefilet parieren und mit Salz, Pfeffer, Zimt und Kreuzkümmel würzen und mit Honig einreiben. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Filet rundum darin anbraten. Anschließen für ca. 12 Minuten in den Ofen geben, bis das Fleisch von innen zartrosa ist.

### **Für die Kirschtomaten:**

Kirschtomaten in die kalte Pfanne mit Olivenöl legen und langsam erhitzen. Braten, bis sie aufplatzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für das Pesto:**

Basilikum und Rucola waschen und trocknen. Parmesan klein hobeln. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und abkühlen lassen. Den Knoblauch abziehen.

Alle Zutaten zusammen im Standmixer pürieren und nach und nach Olivenöl hinzufügen, bis eine sämige Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

### **Für den Salat:**

Feldsalat putzen. Von der Zitrone die Schale abreiben und anschließend halbieren und auspressen. Saft und Abrieb mit dem Joghurt zu einem Dressing vermengen und mit Zucker abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jonas Kratzke am 16. Juli 2018

# Blunzen-Schnitzel, Apfelscheiben, Kartoffel-Würfeln

## Für zwei Personen

### Für die Schnitzel:

2 Schweineschnitzel à 150 g	150 g Blutwurst	30 g Meerrettich, frisch
4 EL Mehl	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

### Für den Thymiansaft:

1 Bund Thymian	2 weiße Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
60 ml Weißwein	1 EL Mehl	1 L Kalbsfond
125 g Butter	Salz	Pfeffer

### Für die Kartoffelwürfel:

3 festk. Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin	Butterschmalz
1 Msp. Edelsüßpaprika	Salz	Pfeffer

### Für die Apfelscheiben:

1 roter Apfel (Pink Lady)	1 Zitrone	1 EL Honig
Zucker	Butter	

### Für die Schnitzel:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und eventuell flacher klopfen. Blutwurst in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Schnitzel salzen, pfeffern und mit je 2-3 Blutwurstscheiben belegen. Mit Meerrettich leicht bestreuen. Dann die Schnitzel zusammenklappen und an den Rändern festklopfen. Auf einer Seite in Mehl wenden und in heißem Öl mit der bemehlten Seite zuerst braten, wenden, braten, wieder herausnehmen und warm stellen.

### Für den Thymiansaft:

Zwiebeln, Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Zwiebeln, Knoblauch und Thymian im Übrigen Schnitzel-Bratensatz anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Wein und Fond aufgießen. Butter dazugeben. Saft ca. 5 Minuten einreduzieren lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel in den Thymiansaft geben und ziehen lassen.

### Für die Kartoffelwürfel:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in gleich große Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten weich garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Rosmarin abrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und grob hacken. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelwürfeln mit dem Rosmarin darin knusprig anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

### Für die Apfelscheiben:

Apfel waschen, Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen, Apfel in Scheiben schneiden. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Apfelscheiben darin unter Wenden anbraten. Mit Honig und Zucker karamellisieren lassen und mit Zitronensaft beträufeln.

Blunzenschnitzel mit Thymiansaft, gebratenen Apfelscheiben und Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Mosinzer am 02. Oktober 2017



# Cordon bleu mit Schwammerl-Reis mit Blattsalat

**Für zwei Personen**

**Für das Steirer Cordon bleu:**

1 Schweinskarree im Ganzen	4 Scheiben Beinschinken	4 Scheiben Goudakäse
2 Eier	5 EL Mehl	5 EL Semmelbrösel
5 EL gehackte Kürbiskerne	1 Wurzel Meerrettich	1 Zitrone
Salz		

**Für den Schwammerl-Reis:**

120 g Langkornreis	120 g gemischte Pilze	1 Schalotte
240 ml Gemüsefond	1 EL Butter	Salz

**Für den Salat:**

500 g gemischte Blattsalate	1 Bund Schnittlauch	2 EL Apfelessig
3 EL Kürbiskernöl	2 EL gekochte Käferbohnen	Salz

**Für das Steirer Cordon bleu:**

Zwei Scheiben vom Schweinskarree im Schmetterlingsschnitt schneiden, leicht klopfen und salzen.

Das Fleisch mit Beinschinken und Gouda belegen. Meerrettich reiben und darauf geben. Zuklappen und mit Zahnstocher fixieren.

Panierstraße vorbereiten. Fleisch durch das Mehl und verquirlte Ei ziehen. Die untere Seite in die Semmelbrösel geben, oben mit Kürbiskernen belegen.

In der Fritteuse bei ca. 170 Grad ca. 8 bis 10 Minuten frittieren. Für die Garnitur Zitronenscheiben schneiden.

**Für den Schwammerl-Reis:**

Schalotte abziehen und klein würfeln. Pilze putzen und grob scheiden.

Schalotten und Pilze in einem Topf mit Butter glasig anschwitzen.

Reis hinzugeben und mit ca. 240 ml Gemüsefond aufgießen. Salzen und den Reis bissfest garen.

**Für den Salat:**

Blattsalate mundgerecht zerpfücken, waschen und trocken schleudern. Schnittlauch abbrausen und in kleine Röllchen schneiden.

Apfelessig, Salz und Kürbiskernöl zu einer Salatmarinade verrühren. Mit Schnittlauch verfeinern.

Blattsalat mit der Salatmarinade anmachen mit Käferbohnen garnieren und separat auf einem Teller zum Hauptgang servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 08. Oktober 2018

# Cordon bleu mit Spargel und Kartoffel-Frischkäse-Dip

## Für zwei Personen

### Für das Cordon Bleu:

2 dünne Schweineschnitzel à 180 g	50 g Bergkäse	50 g gekochter Schinken
25 g frischer Meerrettich	$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf	1 Ei
1 EL Mehl	4 EL Semmelbrösel	4 EL Butterschmalz
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### Für den Spargel:

100 g grüner Spargel	100 g weißer Spargel	1 Zitrone, Saft
6 rote Cocktailtomaten	1 TL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
neutrales Pflanzenöl	Salz	

### Für den Dip:

100 g festk. Kartoffeln	5 Stiele Petersilie	5 Stiele Basilikum
5 Stiele Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	100 g sahniger Frischkäse
$\frac{1}{4}$ TL Purple Currypulver	1 Prise Puderzucker	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie	1 Zitrone
---------------------------	-----------

### Für das Cordon Bleu:

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Mit einem Fleischplattierer hauchdünn klopfen.

Bergkäse fein reiben. Meerrettich schälen und fein reiben.

Fleisch mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. In einer Schüssel Meerrettich mit dem Bergkäse vermengen und auf den Schnitzeln verteilen. Kochschinken auf die Schnitzel legen. Fleisch zusammenklappen und mit einem Zahnstocher oder Metallspies fixieren. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Fleisch zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Cordon Bleu bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.

### Für den Spargel:

Spargel waschen, schälen und in Rauten schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin für 2 Minuten anbraten. Mit Salz würzen. Butter und Cocktailtomaten hinzugeben und weiter garen bis beides goldbraun ist. Spargel und Tomaten auf einem Teller mit Küchentrepp abtropfen lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Spargel und Tomaten in eine Schüssel geben und mit Petersilie und 2 TL Zitronensaft vermengen.

### Für den Dip:

Die Kartoffeln schälen und in  $\frac{1}{2}$  cm große Würfel schneiden. Salzwasser in einem Topf erhitzen und Kartoffelwürfel zugedeckt gar kochen. Kartoffel abgießen und Kochwasser auffangen. Petersilie, Basilikum, Schnittlauch und Kerbel abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Frischkäse mit Salz, Pfeffer, Zucker und Currypulver würzen und die abgetropften heißen Kartoffelwürfel und Kräuter unterrühren. Mit Kochwasser gewünschte cremige Konsistenz herstellen.

### Für die Garnitur:

Petersilie abrausen und trockenwedeln. Zitrone in Scheiben schneiden. Das Cordon bleu mit gebratenem Spargel und Kartoffel-Frischkäse-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Matthias Dahmen am 06. Juni 2017

# Cordon bleu vom Schwein, Kürbis-Kartoffel-Gemüse, Spinat

## Für zwei Personen

### Für das Cordon bleu:

4 Schweineschnitzel à 120 g	4 Scheiben Kochschinken	4 Scheiben mittelalter Gouda
1 Ei	40 g Mehl	50 g Cornflakes
20 g Paniermehl	10 ml Milch	neutrales Speiseöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Kürbis-Kartoffel-Gemüse:

1 Butternutkürbis à 500 g	4 festk. Kartoffeln	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Babyspinat:

100 g Babyspinat	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------	---------------	---------------

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Kürbis-Kartoffel-Gemüse Butternutkürbis von Kernen und Schale befreien und in 3cm große Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen, und in gleich große Stücke schneiden. Gemüse mit 2 EL Öl, Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech für 25 Minuten in den Ofen geben.

Für das Cordon bleu Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Kochschinken und Gouda in feine Streifen schneiden und auf jeweils einer Hälfte der Schnitzel verteilen. Schnitzel zusammen klappen, mit Metallspießen feststecken und mit Mehl bestäuben. Ei in einem tiefen Teller mit Milch verrühren. In einem weiteren Teller Cornflakes mit Paniermehl vermengen. Schnitzel in Ei und Cornflakes wenden. Cordon bleu scharf in heißem Öl anbraten, dann bei mittlerer Temperatur zu Ende garen.

Für den Babyspinat Spinat waschen, von den Enden befreien und mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer und dem gegarten Kürbis-Kartoffel-Gemüse vermengen.

Cordon bleu mit Kürbis-Kartoffel-Gemüse und Babyspinat auf Tellern anrichten und servieren.

Philipp Hanraths am 10. Februar 2016

# Dänischer Filetbraten mit Senf-Soße und Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für den Filetbraten:**

Schweinefilet à 250 g	150 g braune Champignons	1 TL heller milder Senf
100 g Frischkäse	½ EL Estragon	1 EL Mehl
50 g Butter	Salz	Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

4 festk. Kartoffeln	100 g Parmesan, am Stück	50 g Butter
Salz		

**Für den Filetbraten mit Senfsauce:**

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Filet von Sehnen und Fett befreien. Vier dicke Scheiben daraus schneiden und leicht flachdrücken. Mehl, Salz und Pfeffer vermischen und die Fleischstücke darin wenden. Gut abklopfen, damit keine Panade ins Fett kommt. Butter in der Pfanne bräunen, die Fleischstücke bei starker Hitze von jeder Seite 2 Minuten braten, auf mittlere Hitze zurückschalten. Nochmals je 1-2 Minuten pro Seite weiterbraten und warm stellen. Die Champignons in einem Topf in heißer Butter kurz dünsten. In die Bratbutter vom Fleisch Senf geben und gut verrühren. Wasser, die Flüssigkeit der Champignons und Doppelrahmfrischkäse darunter rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Estragon pikant abschmecken, Champignons hineinschütten und alles nochmal ziehen lassen.

**Für die Kartoffeln:**

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit salzigem kochendem Wasser ziehen lassen. Die gekochten Kartoffeln nach 15 Minuten aus dem Topf holen und jeweils mit einem Löffel einschneiden. Parmesan reiben. Butter und Parmesan darauf geben und im Ofen backen.

Dänischen Filetbraten mit Senfsauce und schwedischen Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Werner am 22. März 2017

# Flambierte Schweine-Medaillons mit Weißwein-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Schweinemedallions:**

6 Schweinemedallions á 40 g	20 ml Gin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Bechámelsauce:**

2 EL Mehl	2 EL Butter	250 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für die Gorgonzola-Weißwein-Sauce:**

80 g Gorgonzola	1 kleine Zwiebel	60 ml trockener Weißwein
40 ml Sahne	20 g Butter	2 Zweige Salbei

**Für die Bratkartoffeln:**

1 große festk. Kartoffel	1 Zwiebel	1 TL gemahlener Kümmel
eEdelsüßes Paprikapulver	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Schweinemedallions:**

Die Schweinemedallions waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schweinemedallions kurz und scharf von beiden Seiten anbraten. Gin darübergeben und flambieren.

**Für die Bechámelsauce:**

Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen lassen. Mehl darüberstäuben und bei schwacher Hitze anschwitzen. Milch dazugeben und stetig rühren. Sauce bei schwacher Hitze ganz leicht köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

**Für die Gorgonzola-Weißwein-Sauce:**

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Butter in einer hohen Pfanne erhitzen und Zwiebel darin glasig anbraten. Mit Weißwein ablöschen. 60 ml Bechámelsauce und Sahne dazugeben und gut verrühren, sodass keine Klümpchen entstehen. Salbei abrausen und trockenwedeln. 4 Salbeiblätter kleinhacken und in die Sauce dazu geben. Gorgonzola in Würfel schneiden, in die Sauce geben und einrühren.

**Für die Bratkartoffeln:**

Die Kartoffel schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und anbraten und Pfanne mit einem Deckel schließen. Zwiebeln abziehen, würfeln dazugeben und mit anbraten. Sobald die Kartoffeln eine gute Farbe angenommen haben, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika würzen.

Die Schweinemedallions und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, Gorgonzola-Weißwein-Sauce dazu geben und servieren.

Benjamin Gram am 24. Mai 2018

# Garnelen-Glasnudel-, Schweine-Filet-Sauerkraut-Rolle

## Für zwei Personen

<b>Für den Johannisbeer-Dip:</b>	100 g rote Johannisbeeren	1 Schalotte
1 rote Schote Chili	1,5 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL Akazienhonig
3 EL Sojasoße	1 EL Johannisbeerlikör	Sesamöl
<b>Für den Preiselbeer-Dip:</b>	100 g Preiselbeeren	1 Zitrone (Saft)
2 EL Meerrettich	1 EL Sojasauce	3 EL Ahornsirup
Pfeffer		
<b>Für die Sommerrolle:</b>	4 Lagen Reispapier	5 Riesengarnelen
100 g Glasnudeln	1 Karotte	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
Sesamöl	Salz	Pfeffer
<b>Für die Winterrolle:</b>	4 Lagen Reispapier	1 Schweinefilet à 100 g
3 Scheiben Speck	100 g Sauerkraut	1 TL Kümmel
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Johannisbeer-Dip:** Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und in feine Streifen schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Schalottenwürfel glasig andünsten. Chilistreifen hinzugeben und mit 3 EL Wasser ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Ingwer schälen und grob schneiden. Mit Johannisbeerlikör, Ingwer und Honig vermengen und zur Sauce geben. Sauce aufkochen lassen und in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab zu einem glatten Sud mixen. Mit Sojasoße abschmecken.

**Für den Preiselbeer-Dip:** Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Preiselbeeren, 2 EL Zitronensaft und Meerrettich mit einer vermengen und mit Pfeffer abschmecken. Dip durch ein Sieb passieren und mit Sojasauce und Ahornsirup abschmecken.

**Für die Sommerrolle:** Reispapier in Wasser einweichen. Sesamöl in er Pfanne erhitzen und Glasnudeln goldbraun angaren. Garnelen waschen, trockentupfen und Kopf und Darm entfernen. Garnelen in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Glasnudeln in der Pfanne vermengen. Beides für ca. 2 Minuten in der Pfanne schwenken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Karotte schälen und in Julienne schneiden. Koriander und Karotte mit Sesamöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reispapier auf einer feuchten Arbeitsfläche legen. Reispapier mit einem Pinsel mit etwas Wasser bestreichen und Glasnudeln mit Garnelen mit einem Esslöffel darauf portionieren. Karotten und Koriander längs dazu portieren und alles mit dem Reispapier einwickeln. Die Enden bei der Hälfte einschlagen und die Rolle fertig einwickeln.

**Für die Winterrolle:** Reispapier in Wasser einweichen. Schweinefilet waschen und trockentupfen. Das Fleisch in 1 cm große Tranchen schneiden. Sauerkraut in einem Topf mit etwas Wasser für ca. 15 Minuten garen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Fleischstreifen darin kurz scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Speck in Würfel schneiden und in der Fleischpfanne kross anbraten. Speck mit Sauerkraut vermengen und mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Schweinefilet mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reispapier auf einer feuchten Arbeitsfläche legen. Sauerkrautmasse mit einem Esslöffel auf dem Reispapier portionieren. Filetstreifen auflegen und. mit dem Reispapier einwickeln. Die Enden bei der Hälfte einschlagen und die Rolle fertig einwickeln. Die Garnelen-Glasnudel-Rolle mit scharfem Johannesbeer-Dip und Schweinefilet-Sauerkraut-Rolle mit Preiselbeer-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Kechel am 31. Mai 2017

# Gefüllte Schweine-Lende, Kartoffel-Püree, Karotten

## **Für zwei Personen**

### **Für die Schweinelende:**

1 Schweinelende à 400g	100 g Appenzeller	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### **Für das Püree:**

4 Pastinaken	4 Kartoffeln	20 g Butter
125 ml Milch	1 EL Sahne	1 Bund Petersilie
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### **Für die Karotten:**

1 Bund Karotten

### **Für die Kirschsauce:**

1 Zwiebel	1 Glas Kirschen	200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond	200 ml kräftiger Rotwein	

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Den Ofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Für die gefüllte Schweinelende Fleisch waschen und trocken tupfen, parieren und in Scheiben schneiden. Kleine Taschen in das Fleisch schneiden, mit Appenzeller füllen und verschließen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pastinakenpüree Petersilie abbrausen, trocknen und klein hacken. Pastinaken, Kartoffel und Karotten schälen, von den Enden befreien und in Stücke schneiden. Zuerst Kartoffeln, dann Pastinaken und später Karotten ins gesalzene Wasser geben. Nach etwa 12-15 Minuten alles abgießen. Karotten tournieren. Reste vom Tournieren für das Püree zu den Kartoffeln und Pastinaken geben.

Pastinaken und Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Butter, 1 EL Sahne sowie Milch und die Petersilie zugeben. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Lenden in einer Pfanne mit Pflanzenöl scharf von beiden Seiten anbraten und bei 70 Grad für 10 Minuten in den Ofen geben.

Für die Kirschsauce Zwiebel abziehen und klein schneiden. Kirschen in ein Sieb geben und Saft auffangen. In der Pfanne den Bratensatz mit Rotwein, Zwiebeln und Gemüsefond aufkochen.

Anschließend Kirschen und etwas Kirschsauce zugeben und köcheln lassen. Leicht reduzieren und bei Bedarf Rotwein nachgießen. Pfanne am Schluss vom Herd nehmen und mit Sahne binden.

Lende aus dem Ofen nehmen, in die Sauce geben und ziehen lassen.

Gefüllte Schweinelende mit Pastinakenpüree, tournierten Karotten und Kirschsauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Michael Fucker am 27. Juni 2016

## Gefüllte Schweine-Medaillons mit Zuckerschoten

### Für zwei Personen

#### Für die Medaillons:

1 Schweinefilet à 500 g	1 Scheibe Hinterschinken	1 EL Mehl
1 Prise rosenscharfes Paprikapulver	1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

#### Für die Panade:

2 EL Milch	1 Ei	200 g Butterschmalz
1 Prise rosenscharfes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

#### Für die Kartoffeln:

8 Bamberger Hörnchen	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 Prise Cayennepfeffer
2 Zweige frischer Rosmarin	50 ml neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

#### Für die Sauce béarnaise:

50 ml Zitronensaft	200 g Butter	3 Eier
50 ml trockener Weißwein	1 TL Dijon-Senf	2 EL Worcestersauce
2 Zweige Estragon	1 Prise feines Salz	

#### Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten	50 g Mandelblättchen	50 g Butter
1 Zweig Bohnenkraut	2 EL Zucker	1 Prise feines Salz

Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die „Bamberger Hörnchen“, die Kartoffelchen waschen und mit der Schale halbieren. Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver nach eigenem Geschmack mit Cayennepfeffer zusammen in einer Schüssel vermengen, die Schnittstelle der Kartoffelchen in die Mischung eindippen und anschließend die eingedippten Kartoffelchen auf Backpapier verteilen. Die Rosmarinzwige darauf verstreuen und im bereits vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen lassen.

Für die Sauce béarnaise die Eigelbe von den Eiern trennen und mit dem Weißwein in einer Schüssel verrühren. Im Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Handrührgerät bei mittlerer Hitze schaumig schlagen und von der Kochstelle ziehen. Die Butter erhitzen und die zerlassene Butter nach und nach unterheben. Estragon klein hacken und dazugeben, sowie mit Salz, Dijonensenf, Worcestersauce und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Schweinemedallions aus der parierten Schweinelende 4 Medaillons á 5cm dick schneiden. In Frischhaltefolie hüllen und von beiden Seiten mit einem Fleischklopfert etwas flach klopfen. Anschließend von innen und außen mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Paprikapulver würzen. Den gekochten Schinken in feine Würfel schneiden, unter einen abgetrennten Teil der Sauce béarnaise geben und den Schinken unter die Sauce heben. Von dieser Masse je einen Löffel auf eine Medaillonhälfte geben, die andere Hälfte darüber klappen und mit Zahnstochern zustecken. Mehl sieben und damit den Schinken bestäuben. Backofen auf 50 bis 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Panade ein Ei aufschlagen, mit Milch verquirlen und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver etwas würzen. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen, die bemehlten Medaillons im Eigelb wenden. In der Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten und in dem bereits vorgeheizten Backofen warmstellen. Für die glasierten Zuckerschoten, die Zuckerschoten in eine kleine Pfanne geben. Butter, Mandelblättchen, sowie eine Prise Salz und etwas Zucker hinzugeben, anbraten lassen und einen Stängel Bohnenkraut zum Aromatisieren dazugeben. Gefüllte Schweinemedallions mit glasierten Zuckerschoten, Sauce béarnaise und Bamberger Hörnchen auf einem Teller anrichten und servieren.

Ute Lange-Ensmann am 04. April 2016



# Gefüllte vietnamesische Reis-Pfannkuchen mit Asia-Dip

## Für zwei Personen

### Für den Teig:

250 g Reismehl	200 ml Kokosmilch	250 ml Wasser
1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 TL Kurkuma
1 Bund Frühlingszwiebeln		

### Für die Füllung:

200 g Schweinefleisch	200 g Riesengarnelen	400 g Sojasprossen
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Zehe Knoblauch	4 EL Fischsauce
20 ml Whisky	2 EL Rohrzucker	1 TL scharfes Paprikapulver
40 ml neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Dip:

1 EL schwarzer Asia-Essig	1 rote Chili	1 grüne Chili
1 Limette	1 EL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ TL Fischsauce
1 TL Rohrzucker		

### Für die Garnitur:

3 Zweige Thai Basilikum	3 Zweige Thai Minze	3 Zweige Koriander
-------------------------	---------------------	--------------------

### Für den Teig:

In einer Schüssel Reismehl und Kurkuma vermengen. Kokosmilch und Ei zugeben und mit dem Schneebesen verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

### Für die Füllung:

Aus Öl, Pfeffer, Salz, Paprikapulver und Fischsauce eine Marinade anrühren und das Schweinefleisch darin marinieren. Garnelen waschen, trockentupfen und ebenfalls marinieren.

Das Fleisch in einer Pfanne ohne weiteres Öl anbraten. Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer weiteren Pfanne zusammen mit Garnelen anbraten.

Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Thai Basilikum, Thai Minze und Koriander abbrause, trockenwedeln und fein hacken. Sojasprossen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten und leicht salzen.

Etwa  $1 \frac{1}{2}$  Kellen des Teigs in eine heiße Pfanne ohne Öl geben und anbraten den Teig goldgelb backen. Etwa 1 EL gehackte Frühlingszwiebeln auf dem Pfannkuchen verteilen. Eine Hälfte mit Schweinefleisch und Garnelen belegen, darüber die Sojasprossen verteilen und den Pfannkuchen zuklappen. Bei geschlossenem Deckel weitergaren ca. 5 Minuten weitergaren.

### Für den Dip:

Essig, Sojasauce und Rohrzucker vermengen. Limette halbieren und auspressen. Chili waschen, fein hacken und mit Kernen zum Dip geben. Mit etwas Fischsauce abschmecken.

### Für die Garnitur:

Die Kräuter waschen, trocken wedeln und zur Garnitur über die Pfannkuchen geben.

Die gefüllten vietnamesischen Reispfannkuchen mit dem Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Mona Li am 10. Januar 2017

# Gefülltes Cordon bleu mit Ofengemüse und Walnuss-Dip

## Für zwei Personen

### Für das Cordon Bleu:

2 Schweineschnitzel à 180 g	4 Scheiben Parmaschinken	100 g getr. Tomaten in Öl
125 g Büffelmozzarella	3 EL Schlagsahne	1 Ei
2 Stiele Salbei	150 g Mehl	150 g Paniermehl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für das Ofengemüse:

300 g Drillinge	200 g Karotten	1 Zucchini
1 Schalotte	Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer

### Für den Dip:

30 g ganze Walnusskerne	150 g Doppelrahm-Frischkäse	1 EL Honig
Salz	Pfeffer	

### Für das Cordon Bleu:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und eventuell zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flacher klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten ebenso abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Schnitzel mit je 2 Scheiben Parmaschinken, Mozzarellascheiben und getrockneten Tomaten belegen, Schnitzel umklappen und mit Holzspießchen verschließen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Ei und Sahne verrühren, mit Salz würzen. Die Schnitzeltaschen zuerst im Mehl, dann im Ei-Sahne-Mix und zuletzt im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel darin portionsweise unter Wenden ca. 5 Minuten goldbraun ausbacken. Salbei während dem Ausbacken zugeben, sodass das Schmalz leicht aromatisiert wird. Cordon Bleu aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für das Ofengemüse:

Karotten waschen, schälen, Enden entfernen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln waschen und je nach Größe vierteln. Schalotte abziehen und ebenso in Viertel schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen, der Länge nach halbieren und die Kerne herausschneiden. Dann in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Gemüse und Schalottenviertel in eine Schüssel geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

### Für den Dip:

Walnüsse grob hacken, mit dem Frischkäse und dem Honig in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Mozzarella und Prosciutto gefülltes Cordon bleu mit Ofengemüse und Walnuss-Dip auf Tellern anrichten und servieren

Karin Käbisch am 05. Juli 2017

## Geschnetzeltes vom Mangalitzta-Schwein, Pilz-Rahm-Soße

### Für zwei Personen

#### Für das Geschnetzelte:

500g Wollschweinfleisch	250g Pfifferlinge	200g Sahne
150g Crème-fraîche	½ Bund glatte Petersilie	1 Bund Oregano
Mehl	Olivenöl	Chilisalز
Salz	Pfeffer	

#### Für die Knödel:

3 Brötchen, vom Vortag	2TL Semmelbrösel	3 Eier
150ml Milch	1/2 Bund glatte Petersilie	Salz
Pfeffer		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Pfifferlinge gründlich putzen. Petersilie und Oregano abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Hälfte der Petersilie für die Knödel beiseite stellen. Für die Knödel Brötchen zerkleinern und in einer Schüssel in Milch einige Minuten einweichen. Eier aufschlagen und hinzugeben. Petersilie hinzugeben. Zu einem Teig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn der Teig nicht fest genug ist, ein paar Semmelbrösel hinzufügen. Einige Minuten ruhen lassen.

Fleisch in Stücke schneiden, mehlieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Nach einigen Minuten Pfifferlinge und Kräuter hinzugeben und mitbraten. Abschließend Creme fraîche und Sahne hinzugeben, auf mittlerer Hitze garen und nochmals abschmecken.

Für die Knödel aus dem Teig Knödel formen und diese etwa zehn Minuten ins kochende Wasser geben.

Geschnetzeltes mit Knödel und Pfifferling-Rahmsauce auf Teller geben und servieren.

Reinhold Gruber am 17. Oktober 2016

# Glasiertes Schweine-Filet, Barbecue-Soße, Paprika-Reis

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Piment	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Barbecue-Sauce:

1 Zehe Knoblauch	20 ml Apfelsaft	1 EL Worcester-Sauce
1 EL Barbecue-Würzsauce	3 EL Tomatenketchup	$\frac{1}{2}$ EL salzreduzierte Soja-Sauce
$\frac{1}{2}$ TL scharfe Chilisauc	$\frac{1}{2}$ EL flüssiger Blütenhonig	Salz
Pfeffer		

### Für den Paprika-Reis:

125 g Naturreis	$\frac{1}{2}$ Rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Stange Staudensellerie
90 g Okraschoten	1 Rote Paprika	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Prise gemahlener Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL mildes Rosenpaprika-Pulver	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

3 EL Naturjoghurt, 3,5%	2 Stängel Basilikum
-------------------------	---------------------

Ofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Für den Reis in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Barbecue-Sauce Knoblauch ungeschält in eine Schüssel pressen. Apfelsaft, Worcester-Sauce, Barbecue-Würzsauce, Tomatenketchup, Soja-Sauce, Chilisauc, Blütenhonig, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles gründlich vermengen.

Für das Schweinefilet Fleisch kalt abbrausen und trocken tupfen. Mit einem Schmetterlingschnitt aufschneiden und mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. In eine Auflaufform geben und mit einem Drittel der Barbecue-Sauce übergießen. Im Ofen bei 200 Grad Grillfunktion drei Minuten glasieren.

Für den Paprika-Reis Reis bissfest garen und dann abgießen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Staudensellerie, Paprika und Okraschoten waschen, putzen und klein schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Gemüse dazugeben. Paprikapulver, Kreuzkümmel und Fenchelsamen ebenfalls hinzufügen und mit anschwitzen. Mit einer halben Tasse Wasser ablöschen. Zitrone auspressen. Gekochten Reis unter das Gemüse heben, mit Zitronensaft abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken.

Glasiertes Schweinefilet mit restlicher Barbecue-Sauce und Paprika-Reis auf Tellern anrichten, mit Basilikum und Naturjoghurt garnieren und servieren.

Daniela Blum am 29. September 2016

# Glasiertes Schweine-Filet, Paprika-Reis, Barbecue-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Filet:

400 g Schweinefilet am Stück	175 g Okraschoten	1 geh. TL gemahlener Piment
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Reis:

350 g Naturreis	1 rote Zwiebel	2 Paprikaschoten
1 Stange Sellerie	1 Zitrone, davon der Saft	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
1 TL mildes Paprikapulver	1 Prise Kreuzkümmelsamen	1 TL Fenchelsamen
1 EL Olivenöl		

### Für die Sauce:

2 Knoblauchzehen	2 EL Worcestersauce	4 geh. EL Ketchup
2 EL HP Sauce (Würzsauce)	1 EL flüssiger Honig	1 EL salzarme Sojasauce
1 TL Tabasco	3 EL Apfelsaft	

### Für die Garnitur:

Essiggemüse	4 EL Magermilchjoghurt
-------------	------------------------

## Für das Filet:

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Schweinefilet der Länge nach, bis etwa zur Mitte, einschneiden, wie ein Buch aufklappen und leicht flach drücken. Filet mit Salz, Pfeffer und Piment einreiben. Schweinefilet in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten 4 Minuten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in eine backofenfeste Form geben. Mit der Sauce, nach unten stehendem Rezept, übergießen und im Backofen 10 Minuten glasieren. Das Filet aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Okraschoten in der Pfanne anbraten.

## Für den Reis:

Reis in einem Topf kochen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden.

Das Kerngehäuse der Paprika entfernen. Die Paprika und den Sellerie grob hacken und mit der Zwiebel in einen Schmortopf mit Olivenöl geben.

Paprikapulver, Kreuzkümmel- und Fenchelsamen hinein streuen, ca. 150 ml Wasser hinzugeben und regelmäßig umrühren.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Reis unter das geschmorte Gemüse heben und den Saft der Zitrone hinein pressen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und über den Reis streuen. Okraschoten dazugeben.

## Für die Sauce:

Den Knoblauch abziehen und mit einer Knoblauchpresse in eine Schüssel pressen. Worcestersauce, Ketchup, HP Sauce, Honig, Tabasco und Apfelsaft mit in die Schüssel geben und alles verrühren.

## Für die Garnitur:

Den Reis und das Filet mit ein paar Kleksen Naturjoghurt und dem Essiggemüse garnieren.

Das glasierte Schweinefilet mit Paprikareis und BBQ Sauce auf den Tellern anrichten und servieren.

Philipp Hartmeyer am 13. März 2017

# Ibérico-Kotelett mit Radicchio-Risotto und Broccolini

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

4 Ibérico-Schweine-Koteletts	3 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
3 EL Worcestersauce	2 EL flüssiger Honig	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Risotto:

150 g Risotto	150 g Radicchio	3 Schalotten
100 ml trockener Rotwein	$\frac{1}{2}$ Liter Rinderfond	100 g Parmesan
3 EL kalte Butter	2 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

### Für den Broccolini:

10 Stangen Broccolini	1 EL Olivenöl	Salz
-----------------------	---------------	------

### Für das Fleisch:

Den Ofen auf 100 Grad vorheizen.

Koteletts waschen und trockentupfen. Worcestersauce und Honig miteinander verrühren. Koteletts darin marinieren, abdecken und kurz ziehen lassen. Koteletts von beiden Seiten salzen und pfeffern. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehen abziehen. Beides in eine heiße Pfanne mit Öl geben und Koteletts von beiden Seiten je 3 Minuten scharf anbraten.

Ein Blech mit Alufolie auskleiden. Koteletts darauf legen um im Backofen ca. 12 Minuten knusprig garen.

### Für das Risotto:

Radicchio waschen, trockenwedeln, putzen und in Streifen schneiden.

Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. In Öl andünsten. Radicchio dazu geben und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren, bis Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Risotto dazu und mit etwas Fond aufgießen. Fond unter ständigem Rühren nach und nach dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach ca. 20 Minuten Parmesan über Risotto reiben und kalte Butter unterrühren.

### Für den Broccolini:

Broccolini waschen und putzen, die unteren Enden abschneiden. Mit Öl beträufeln und salzen und ca. 5 Minuten in der Pfanne anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Larissa Gehrmann am 16. August 2018

# Ibérico-Schwein mit Bärlauch-Espuma, Spargel-Rhabarber

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Filet vom Iberico-Schwein	1 Bund Bärlauch	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Bund glatte Petersilie	Öl
2 EL Salt-Flakes	Salz	Pfeffer

### Für das Espuma:

100 g mehligk. Kartoffeln	1 Bund Bärlauch	50 g Sahne
25 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

### Für das Gemüse:

4 Stangen Spargel	2 Stangen Rhabarber	1 EL Zucker
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

6 kleine essbare Blüten

### Für das Fleisch:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und salzen. Kräuter abbrausen und trocken wedeln. In eine Pfanne Öl geben und zusätzlich etwas Rosmarin und Thymian mit in die Pfanne geben. Das Fleisch in einer Pfanne mit heißem Öl zusammen mit dem Rosmarin und Thymian von jeder Seite scharf anbraten. Fleisch und die Kräuterzweige in den Ofen geben und ein Thermometer in der Mitte des Fleisches platzieren. Die restlichen Kräuter hacken und vermischen. Das Fleisch bei gewünschtem Gargrad aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Mit Salt-Flakes und Pfeffer würzen und in den Kräutern wenden.

### Für das Espuma:

Kartoffeln im Wasser mit Salz weich kochen. Bärlauch abbrausen und trocken wedeln. Kartoffeln, Bärlauch, Sahne und Butter pürieren und in die Espuma-Flasche geben.

Mit zwei Patronen auffüllen und warm halten.

### Für das Gemüse:

Rhabarber und Spargel schälen waschen und in kleine Stücke schneiden.

In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und den Zucker zum Karamellisieren dazu geben. Ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Iberico-Schwein in Frühling-Kräutern mit Bärlauch-Espuma und Spargel-Rhabarber-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Joshua Lommes am 18. April 2018

# Iberico-Filet im Speckmantel, Kartoffel-Sstampf

**Für zwei Personen**

**Für die Filets:**

2 Iberico-Schweinefilets, à 120 g	8 Scheiben Tiroler Speck	Butterschmalz
Pfeffer	Meersalz	

**Für den Kartoffelstampf:**

5 mehligk. Kartoffeln	100 g Butter	250 ml Milch
250 ml Sahne	1 Muskatnuss	

**Für die Kaiserschoten:**

15 Kaiserschoten	2 EL Honig	50 g Butter
------------------	------------	-------------

**Für die Orangen-Schalotten-Sauce:**

6 große unbehandelte Orangen	5 Schalotten	2 EL Butter
1 Msp. Kardamompulver	20 ml Orangenlikör	250 ml Sahne
150 g Crème Fraîche	60 g gefrorene Butter	Salz, Pfeffer

**Für die Filets:**

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilets waschen und trocken tupfen. Mit Pfeffer und Meersalz würzen, mit Speck umwickeln und mit großen Metall-Spießen sichern.

Fleisch in einer Pfanne mit Butterschmalz braten und anschließend im Ofen nachgaren.

**Für den Kartoffelstampf:**

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Butter in einem kleinen Topf anbräunen, Milch und Sahne dazugeben und Muskatnuss rein reiben und alles etwas simmern lassen. Die Kartoffeln abgießen und mit dem Butter-Milch-Sahnegemisch zusammen stampfen.

**Für die Kaiserschoten:**

Kaiserschoten mit heißem Wasser überbrühen, mit kaltem Wasser abschrecken und dann in eier Pfanne mit Butter und Honig anschwitzen.

**Für die Orangen-Schalotten-Sauce:**

Schalotten abziehen und vierteln. Butter in einen Topf geben und Schalotten darin dünsten und mit Orangenlikör ablöschen.

Fünf Orangen halbieren, auspressen und den Saft mit in den Topf geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème Fraîche, Kardamompulver und Sahne unterheben und die Sauce mit einem Stabmixer pürieren. Gefrorene Butter in die Sauce geben und schmelzen lassen, um die Sauce anzudicken.

Die letzte Orange schälen und filetieren und mit in die Sauce geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Elisabeth Noelle am 10. Dezember 2018



# Iberico-Steak mit Fenchel und Kartoffel-Birnen-Gratin

**Für zwei Personen**

**Für das Iberico-Schwein:**

2 Iberico Steaks, à 150 g                      Sonnenblumenöl                      Salz, Pfeffer

**Für den gegrillten Fenchel:**

1 Fenchelknolle samt Grün                      Sonnenblumenöl

**Für die Fenchel-Vinaigrette:**

1 unbehandelte Zitrone                      100 ml Olivenöl                      Salz, Pfeffer

**Für das Kartoffel-Birnen-Gratin:**

200 g mehligk. Kartoffeln                      100 g Tafel-Birnen                      200 ml Sahne

1 Thymianzweig                      100 g Parmesankäse                      1 Muskatnuss

2 EL Speisestärke                      Salz                      weißer Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Bund Schnittlauch

**Für das Iberico-Schwein:**

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Steaks waschen, trocken tupfen und mit Öl in einer heißen Pfanne scharf von beiden Seiten anbraten.

Anschließend im Backofen 6-7 Minuten nachgaren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den gegrillten Fenchel:**

Fenchel waschen, den Strunk abschneiden und Fenchel in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Das Fenchelgrün für die Garnitur zur Seite legen. In einer heißen Grillpfanne den Fenchel mit Sonnenblumenöl gar grillen, bis er das typische Grillmuster aufweist.

**Für die Fenchel-Vinaigrette:**

Zitrone halbieren und auspressen. Aus dem Saft, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren.

**Für das Kartoffel-Birnen-Gratin:**

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Sahne in einem Topf mit Salz und Pfeffer, etwas Muskatnuss und dem Thymianzweig aufsetzen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in die Sahne geben und aufkochen. Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Nach dem Kochen die Birnen und Speisestärke mit in den Topf geben, den Thymianzweig entfernen und alles in eine kleine, runde Kokotte geben und im Backofen 20-25 Minuten backen. Parmesan reiben und etwa 10 Minuten vor Ende der Zeit mit Parmesankäse bestreuen.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch fein hacken und das Gratin damit bestreuen.

Den gegrillten Fenchel mit der Vinaigrette bestreichen, Fenchelgrün hacken und darauf geben. Das Iberico-Schweinesteak im Ganzen darauf setzen. Gratin in der Kokotte lassen und daneben stellen.

Jana Schäfer am 11. Februar 2018

# Käse-Spätzle, Filet-Pfännle, Dunkelbier-Soße, Pilze

## Für zwei Personen

### Für die Käsespätzle:

100 g mittelalter Bergkäse	100 g Emmentaler	50 g Weißlacke
1 Zwiebel	3 Eier	150 g Butter
50 ml dunkles Weizenbier	250 g Mehl	1 Bund Schnittlauch

### Für das Schweinefilet:

Schweinefilet, 400 g	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für die Pilzsauce:

150 g braune Champignons	10 g getrocknete Steinpilze	1 Schalotte
1 EL Butter	100 g Sahne	1 EL Steinpilzcreme
50 ml dunkles Weizenbier	200 ml Rinderfond	1 EL Stärke
$\frac{1}{2}$ glatte Petersilie	Salz	weißer Pfeffer

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$  Bund glatte Petersilie

### Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel	1 EL Butter
-----------	-------------

**Für die Käsespätzle:** Mehl mit Eiern, Wasser und dunklem Weizenbier vermengen und zu einem Teig verrühren. Mit einer Prise Salz würzen. 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Zwiebeln abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit heißer Butter goldbraun anschwitzen. Den Teig mit einem Spätzlehobel in leicht gesalzenes kochendes Wasser einbringen. Spätzle aufkochen lassen ca. 5 Minuten ziehen lassen und anschließend mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Jeweils abwechselnd mit einer Lage Käse und Spätzle in die Schüssel aufschichten. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenso wie die Schmelzwiebeln über die Spätzle geben.

**Für das Schweinefilet:** Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen und trocken tupfen. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Schweinefilet in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten, Thymian- und Rosmarinzweig mit in die Pfanne geben. Fleisch salzen und pfeffern. Schweinefilet aus der Pfanne nehmen in Alufolie einwickeln und im Ofen etwa 20 Minuten weitergaren.

**Für die Pilzsauce:** Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit der geschmolzenen Butter glasig andünsten lassen. Die Champignons dazugeben und leicht anbraten. Sahne und Rinderfond zufügen und köcheln lassen. Stärke mit Wasser anrühren und in die Soße geben, kurz aufkochen lassen. Die Sauce mit Steinpilzcreme, Bier, Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Zum Schluss mit einer Reibe die getrockneten Steinpilze in die Sauce geben.

**Für die Garnitur:** Petersilie abbrausen und trockenwedeln.

**Für die Röstzwiebeln:** Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Zwiebeln darin anbraten.

Schweinefilet aufschneiden und mit Pilzsauce und Käsespätzle in einer gußeisernen Pfanne anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Rainer Haitz am 25. April 2018

# Karree vom Iberico-Schwein, Lauch, Tomaten-Polenta

## Für zwei Personen

### Für das Karree:

2 Scheiben Karree, Iberico-Schwein	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Polenta:

100 g Polentagrieß	50 g Chorizo	1 mittelgroße Tomate
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	125 g Tomatensaft
125 ml Milch	1 EL Butter	3 EL Olivenöl
Salz	weißer Pfeffer	

### Für den Frühlingslauch:

5 Stangen Frühlingslauch	1 EL Puderzucker	1 EL Butter
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Polenta Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Öl und Butter glasig anschwitzen. Milch und Tomatensaft angießen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Polentagrieß zugeben und bei geringer Hitze köcheln lassen. Tomaten kurz in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, Schale abziehen, entkernen und klein würfeln.

Für das Karree das Fleisch waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl und einer angeprägten Knoblauchzehe von beiden Seiten ca. 3 Minuten anbraten. Nach dem Anbraten das Karree auf das Ofenrost legen und ruhen lassen.

In einer weiteren Pfanne die in feine Scheiben geschnittene Chorizo ausbraten, aus der Pfanne herausnehmen und abkühlen lassen.

Gewürfelte Tomaten unter die Polenta heben und im Ofen warm halten.

Frühlingslauch waschen und putzen. In einer Pfanne Puderzucker karamellisieren lassen, Öl und Butter dazugeben und den Frühlingslauch darin kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Karree vom Iberico-Schwein mit Frühlingslauch und Tomatenpolenta auf Tellern anrichten, Chorizo über die Polenta streuen und servieren.

Lilly Lauer-Kummer am 09. Juni 2016

# Kartoffel-Stampf mit Endivie und pochiertem Ei

**Für zwei Personen**

**Für das Kartoffel-Stampes:**

500 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Milch	50 g Butter
250 g geräucherter Schweinebauch	1 EL ÖL	1 TL Muskat
Salz	Pfeffer	

**Für den Endivien-Salat:**

1 Kopf Endiviensalat	1 Zwiebel	2 EL Milder Essig
1 EL Olivenöl	1 EL scharfer Senf	Salz, Pfeffer

**Für das pochierte Ei:**

1 Ei	Essig
------	-------

**Für das Kartoffel-Stampes:**

Kartoffeln schälen und ca. 20 Minuten in einem Topf mit Salzwasser kochen lassen. Anschließend die Kartoffeln stampfen und mit Butter und Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Schweinebauch in Würfel schneiden und auslassen.

**Für den Endivien-Salat:**

Salat abrausen und trocken wedeln. In feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Aus dem Essig, Olivenöl, Zwiebel und Senf eine Marinade anrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermengen.

**Für das pochierte Ei:**

Einen Topf mit Wasser zum köcheln bringen. Essig hineingeben und mit einem Kochlöffel einen Strudel erzeugen. Das Ei vorsichtig hineingeben und ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Den Endivien-Salat unter den Stampes rühren und mit dem Speck auf Tellern anrichten. Das pochierte Ei darauf legen und servieren.

Dominik Herden am 22. Februar 2017

# Kasseler mit Brennessel-Spinat, Polenta und Rahmkäse

**Für zwei Personen**

**Für die Kasseler:**

250 g Kasseler Kotelett      Rapsöl

**Für den Brennessel-Spinat:**

200 g frische Brennesseln      200 g Babyspinat      1 Zwiebel  
50 g durchwachsener Speck      1 EL Balkan-Gewürz      2 EL Rapsöl  
5 EL Olivenöl

**Für die Polenta:**

500 g Hart-Weizengrieß      50 g Butter      1 TL Balkan-Gewürz  
1 TL Rapsöl

**Für den Rahmkäse:**

100 g Fetakäse      250 g Quark (40%)      250 g Schmand  
2 Zehen Knoblauch       $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch      Salz, Pfeffer

**Für die Kasseler:**

Kasseler in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Öl von beiden Seiten braun anbraten.

**Für den Brennessel-Spinat:**

Brennesseln und Spinat abwaschen und trocken schleudern. In einen Topf mit kochendem Wasser legen und 10 Minuten kochen, danach in einem Sieb abtropfen lassen.

In einer heißen Pfanne den Speck ohne Öl kross braten.

Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Spinat und Brennesseln dazugeben, nach und nach Olivenöl zugießen und mit dem Balkan-Gewürz würzen.

**Für die Polenta:**

Wasser in einem Topf zum kochen bringen. Balkan-Gewürz und Butter dazugeben. Weizengrieß hinzufügen und mit dem Schneebesen umrühren bis die Masse glatt geworden ist. Öl hinzugeben und auf einen Teller stürzen.

**Für den Rahmkäse:**

Fetakäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken, Quark und Schmand dazugeben und mit dem Schneebesen glattrühren.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken und zusammen mit dem Schnittlauch unter den Käse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kasseler mit gebratenem Brennessel-Spinat, Polenta und Rahmkäse auf Tellern anrichten und servieren.

Milan Kostic am 29. Juni 2017

# Kochkäse-Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel à 200 g	8 EL Mehl	8 EL Paniermehl
1 Ei	4 EL Sahne	100 g Butterschmalz
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

### Für den Kochkäse:

250 g Handkäse	140 g Schmelzkäse	180 g Butter
200 ml Sahne	1 TL Natron	

### Für die Bratkartoffeln:

2 festk. Kartoffeln	100 g Speck	1 große Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie	3 Zweige Rosmarin	200 ml Sonnenblumenöl
50 g Butter	1 TL Chilipulver	Salz

### Für den Gurken-Salat:

1 große Salatgurke	1 Zitrone	2 Zehen Knoblauch
1 TL Zucker	1 Bund Dill	200 g saure Sahne
1 TL Sonnenblumenöl	1 TL Essig	Salz, Pfeffer

### Für das Schnitzel:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schnitzel zwischen Frischhaltefolie mit einem Plattierisen dünn klopfen. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Ei mit Sahne vermischen. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei-Sahne und Paniermehl bereitstellen.

Schnitzel erst im Mehl, dann in der Ei-Sahne und zuletzt in Paniermehl panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen und das Schnitzel darin goldbraun ausbacken.

### Für den Kochkäse:

Handkäse würfeln und zusammen mit der Butter und dem Schmelzkäse in über einem Wasserbad schmelzen. Gut verrühren und am Ende Natron dazu geben. Sahne ebenfalls einrühren.

### Für die Bratkartoffeln:

Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abziehen. Auf einem Backblech mit Öl beträufeln und mit Chili und Salz würzen. Rosmarinnadeln darüber verteilen. Für mindestens 20 Minuten in den Ofen geben.

Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Speck in Würfel schneiden. Kartoffeln anschließend in einer Pfanne mit Butter, Zwiebeln und Speckwürfeln schwenken und mit der Petersilie bestreuen.

### Für den Gurken-Salat:

Gurke waschen, trocken tupfen, schälen und in Scheiben raspeln.

Flüssigkeit etwas auspressen. Knoblauch abziehen und feinschneiden.

Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Dill abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Zu der Gurke den Zitronensaft, Essig, Knoblauch, Zucker, Dill, Sahne, Öl, Salz und Pfeffer geben und gut vermengen.

Kochkäseschnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat auf Tellern anrichten, die Käsesauce über das Schnitzel geben und servieren.

Lisa Krämer am 05. Februar 2018

# Kochkäse-Schnitzel vom Schwein mit Süßkartoffel-Pommes

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 dünne Schweineschnitzel à 120 g    100 g Paniermehl    100 g Mehl  
1 Ei    50 g Butterschmalz    Salz, Pfeffer

### Für den Kochkäse:

100 g Sahneschmelzkäse    100 g Harzer Käse    125 g Magerquark  
125 g Butter     $\frac{1}{2}$  TL Natron    1 Prise ganzer Kümmel

### Für die Süßkartoffelpommes:

1 Süßkartoffel    1 EL Speisestärke    3 EL Olivenöl  
2 EL grobes Meersalz

### Für die Guacamole:

1 reife Avocado    1 Knoblauchzehe    1 Zitrone  
1 Becher Crème-fraîche    Salz    Pfeffer

### Für die Garnitur:

5 Cocktailtomaten

## Für das Schnitzel:

Schweineschnitzel waschen und trockentupfen. Mit dem Plattiereisen noch etwas dünner klopfen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.

Panierstraße mit Paniermehl, normalem Mehl und verquirltem Ei aufbauen. Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und abschließend im Paniermehl wenden. Überschüssiges Paniermehl abklopfen.

Butterschmalz in Pfanne erhitzen und panierte Schnitzel von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Für den Kochkäse:

Butter in großem Topf schmelzen. Harzer Käse klein schneiden und in Butter rühren. Wenn Harzer Käse geschmolzen ist, Schmelzkäse einrühren und Natron und Kümmel dazu geben. Sobald die Masse aufgeht, Quark unterheben.

## Für die Süßkartoffelpommes:

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Süßkartoffel schälen, waschen, trockentupfen und längs in ca. 1 cm dünne Streifen schneiden. Stärke samt Süßkartoffelstreifen in Plastikbeutel geben, verschließen und gut schütteln. Süßkartoffelstreifen auf Backblech legen, mit Öl beträufeln und für zehn Minuten backen. Pommes wenden und von der anderen Seite ebenfalls zehn bis fünfzehn Minuten backen. Vor dem Servieren mit Meersalz würzen.

## Für die Guacamole:

Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Mit Gabel zerdrücken. Knoblauchzehe abziehen und durch Knoblauchpresse auf die Avocado drücken. Zitrone auspressen und Avocado mit Saft, Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche unterrühren.

## Für die Garnitur:

Tomaten waschen und Guacamole damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lea Schuster am 26. November 2018

# Münchner Brezen-Schnitzel mit Brot- und Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Schnitzel:

1 Schweinefilet à 350 g	2 EL Brezen-Brösel	2 EL Mehl
1 Ei	2 EL süßer Senf	1 Stange Meerrettich à 4 cm
4 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für den Salat:

1 Gurke	1 Schalotte	2 EL Weißweinessig
5 EL Sahne	1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
Salz	Pfeffer	

### Für den Brotsalat:

4 Scheiben Graubrot	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	25 g getr. Öl-Tomaten
10 Cherrytomaten	1 Knoblauchzehe	2 EL Balsamico-Essig
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Salbei	30 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für den Brotsalat Cherrytomaten mit Petersilie, Thymian, Rosmarin und Salbei auf ein Backblech geben und mit reichlich Olivenöl ca. 15 Minuten backen.

Für den Gurkensalat die Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Leicht durchkneten, ziehen lassen und nach etwa 8 Minuten den Sud abgießen. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Essig und Sahne zu den Gurken geben. Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.

Für die Schnitzel etwa 3 cm dicke Medaillons vom Filet schneiden, in diese jeweils eine Tasche schneiden und zum Schmetterling auslegen. Die Schnitzel mit einem Plattierisen dünn klopfen, salzen, pfeffern und jeweils beidseitig dünn mit süßem Senf und geriebenem Meerrettich bestreichen. Aus Mehl, Ei und Brezen-Bröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Schnitzel zunächst mehlieren, dann durch das Ei ziehen und mit Brezen-Bröseln panieren.

Tomaten mit Kräutern aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und halbieren. Brot in Würfel schneiden und im Ofen goldgelb rösten.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln, getrocknete Tomaten grob hacken und mit Zwiebeln und Knoblauch zu den Ofentomaten geben. Krosse Petersilie, Thymian, Salbei und Rosmarin fein hacken. Mit Essig und Öl abschmecken. Kräftig salzen und pfeffern.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldgelb ausbacken.

Brot aus dem Ofen nehmen und zu den gewürzten Tomaten geben.

Das Münchner Brezen-Schnitzel mit Brot- und Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Heiduk am 29. August 2016



# Mangalitzza-Schweine-Steak mit Süßkartoffel-Espuma

**Für zwei Personen**

**Für das Mangalitzza-Schwein:**

500 g Schulterstück vom Mangalitzaschwein	1 Knolle frischer Knoblauch
50 ml Ingwersirup	½ Bund Zitronenthymian
½ Bund Rosmarin	Ghee, Butter
Himalaya-Salz, Pfeffer	

**Für den Süßkartoffel-Vanille-Espuma:**

1 große Süßkartoffel	2 kleine mehlig. Kartoffeln
250 g Butter 200 ml Vollmilch	
1 Vanilleschote	4 Kardamomkapseln
Muskatnuss, Salz	Cayennepfeffer

**Für den Thai-Spargel:**

10 Stangen Thai-Spargel	1 rote Peperoni
1 Orange	20 g Rohrzucker
150 ml Gemüsefond	30 ml alter Balsamico
30 ml helle Sojasauce	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch Ofen auf 85 Grad Umluft vorheizen.

Für die Süßkartoffeln 1 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Espumafflasche Wasser in einem Topf auf 70 Grad erhitzen.

Für das Mangalitzza-Schwein Fleisch kalt abrausen, trockentupfen und zu zwei Würfeln schneiden. Fleisch mit Ingwersirup einpinseln, salzen und Fettrand mit dem Messer einritzen. In der Grillpfanne Ghee erhitzen und Fleisch auf der Fettseite scharf anbraten. Anschließend im Ofen 15-20 Minuten garen. Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Rosmarin und Zitronenthymian abrausen und trockenwedeln. Butter in der Pfanne zerlassen, Knoblauch, Rosmarin und Zitronenthymian hinzufügen. Fleisch nach Ende der Garzeit kurz in der aromatisierten Butter schwenken und pfeffern.

Für den Süßkartoffel-Vanille-Espuma Vanilleschote halbieren, Mark auskratzen und Kardamomkapseln andrücken. Süßkartoffel und Kartoffeln schälen, würfeln und mit Vanillemark und Kardamom in 1 Liter gesalzenem Wasser gar kochen. Wasser und Gewürze abgießen.

Süßkartoffeln mit Butter und Milch stampfen, mit Muskatnuss abschmecken, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Püree durch ein Sieb passieren und in die Espumafflasche füllen. Eine CO2-Kapsel darauf geben. Flasche im 70 Grad heißen Wasserbad warmstellen.

Für den grünen Thai-Spargel Spargel waschen, trocken tupfen und in etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Peperoni waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. In einer Pfanne Rohrzucker erhitzen, Spargelstücke und Peperoni dazugeben. Mit Fond, Sojasauce und Balsamico ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Orange abrausen, abtrocknen, Schale abreiben und zum Spargel geben.

Holzrücken Steak vom Mangalitzza-Schwein mit Süßkartoffel-Vanille-Espuma und grünem Thai-Spargel auf Tellern anrichten und servieren.

Dominique Delhees am 28. Juli 2016

# Nacken-Kotelett, Karotten-Püree, Wurzel-Gemüse

## Für zwei Personen

### Für die Koteletts:

2 Nackenkoteletts (Iberico-Schwein)	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für das Püree:

3 Karotten	1 Knolle Ingwer à 4 cm	1 rote Chili
1 Limette	100 ml Milch	2 EL Butter
1 TL Currypulver	1 TL Zucker	Salz
Pfeffer		

### Für die Karotten:

1 Karotte	1 Rote Bete	1 Hokkaido-Kürbis
300 ml Gemüsefond	1 EL Zucker	1 EL Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander		

Für die Nackenkoteletts das Fleisch waschen, trockentupfen und zwischen zwei Folien plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten und nach ca. 3 Minuten wenden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln, Knoblauch andrücken und beides dazugeben. Etwa 3 Minuten bei niedriger Hitze auf dem Herd ruhen lassen.

Für das Püree die Karotten schälen, von den Enden befreien und in kleine Stücke schneiden. In einen Topf mit reichlich Wasser geben und 20 Minuten köcheln lassen. Milch in einem weiteren Topf leicht erhitzen. Karotten abseihen und mit warmer Milch zerstampfen. Ingwer schälen und fein reiben. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Stampf mit Ingwer, Chili, Currypulver, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Mit Limettensaft abschmecken.

Für das Wurzelgemüse dieses schälen, von den Enden befreien und etwa 10 Minuten in einem Topf mit Gemüsefond leicht vorkochen. Kürbis von Kernen befreien, würfeln und zum Gemüsefond geben. Fond abgießen und Gemüse in einer Pfanne mit Zucker und Butter karamellisieren lassen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.

Das Nackenkotelett vom Iberico-Schwein mit asiatischem Karottenpüree und karamellisiertem Wurzelgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Felix Wilde am 29. August 2016

# Nacken-Steak Kartoffel-Salat, Bier-Soße und Feldsalat

## Für zwei Personen

### Für die Nackensteaks:

2 Nackensteaks, à 250 g	2 TL mittelscharfer Senf	330 ml Bier
2 Zwiebeln	50 g Mehl	3 EL Schmand
2 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

### Für den Kartoffelsalat:

500 g festk. Kartoffeln	100 g Bauchspeck	1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt	25 g Kapern (sauer)	1,5 EL weißer Balsamicoessig
0,5 TL Zucker	1 TL Kümmel	Salz
Pfeffer		

### Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	1 EL Nussöl	1 EL Apfelessig
1 Prise Zucker	1 Prise feines Salz	

Für den Kartoffelsalat Salzwasser zum Kochen bringen. Und mit Kümmel und Lorbeerblatt gar kochen. Kartoffeln heiß schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Zwiebeln in einer Pfanne auslassen und andünsten.

Aus Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und etwas heißem Wasser eine Marinade bereiten. Kartoffeln mit Kapern und der Speck-Zwiebel-Mischung in die Marinade geben, unterheben und etwas ziehen lassen.

Nackensteaks waschen, trocken tupfen und etwas flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite in zwei Esslöffeln Rapsöl einer Pfanne anbraten. Nach dem Wenden die Oberseite mit Senf bestreichen und alles mit Bier ablöschen. Etwa 15 Minuten schmoren lassen. Eine Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und mit schmoren lassen. Am Ende alles mit Schmand binden.

Restliche Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Mit Mehl bestäuben und im restlichen Rapsöl kross ausbacken.

Für den Feldsalat aus Nussöl, Apfelessig, Salz und Zucker eine Marinade herstellen. Feldsalat waschen, trocken wedeln und durch die Marinade ziehen.

Nackensteak mit warmem Kartoffelsalat, Biersauce und Feldsalat mit Essig-Öl-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.

Gudrun Katzmann am 01. August 2016

# Nacken-Steak mit Bratkartoffeln, Paprika-Mango-Gemüse

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

2 Schweinenackensteaks à 400 g    1 TL Honigsenf    2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian    Öl, Salz, Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

500 g mehligk. Kartoffeln    Öl, Salz, Pfeffer

### Für das Gemüse:

2 rote Paprikaschoten    1 Mango    1 EL Butter  
Öl, Salz, Pfeffer

### Für die Zwiebeln:

3 mittelgroße Zwiebeln    100 g Butter    2 EL Mehl  
Öl

### Für das Fleisch:

Die Schweinenackensteaks salzen und pfeffern. Anschließend beidseitig in Öl braten. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Danach die Hitze reduzieren und in einem Topf mit Deckel ziehen lassen. Am Ende mit Honigsenf bestreichen.

### Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen und in Salzwasser kochen. In Eiswasser abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden. In heißem Öl beidseitig anbraten. Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für das Gemüse:

Paprikaschoten waschen, teilen und schälen. Das Fruchtfleisch vierteln und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mango schälen und in Filets schneiden. In Butter karamellisieren lassen.

### Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Mit Mehl bestäuben und im heißen Öl schmoren lassen, bis diese bräunliche Verfärbung annehmen. Butter hinzugeben.

2 Zweige glatte Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und das Fleisch garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Forster am 09. Juli 2018

# Paniertes Schweine-Filet, Rahm-Karotten, Kartoffel-Stampf

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 250 g	8 EL Semmelbrösel	1 Ei
2 EL Mehl	1 TL Paprikasalz	3 EL neutrales Pflanzenöl
Pfeffer		

### Für die Rahm-Karotten:

400 g Karotten	1 Zwiebel	150 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	3 TL getr. Estragon	1 EL Stärke
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

### Für das Kartoffelstampf:

450 g mehlig. Kartoffeln	1 EL Butter	100 ml Milch
1 Muskatnuss	Salz	

### Für das Schweinefilet:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Schweinefilet waschen, trockentupfen und in ca. 2,5 cm dicke Medaillons schneiden. Mit Paprikasalz und Pfeffer würzen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Medaillons zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Medaillons rundum goldbraun anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen warmhalten.

### Für die Rahm-Karotten:

Die Karotten schälen, von den Enden befreien und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anschwitzen. Die Karotten dazugeben und ca. 4 Minuten andünsten. Gemüsefond angießen und für 5 Minuten köcheln lassen.

Sahne und Estragon hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Stärke mit kaltem Wasser anrühren und den Karottensud damit abbinden.

### Für das Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und im kochenden Wasser weich garen. Die Butter und die Milch erwärmen. Das Kochwasser der Kartoffeln abgießen. Die Milch und die Butter zu den Kartoffeln in den Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer grob stampfen. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Das panierte Schweinefilet mit Rahm-Karotten und Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Olivia Illig am 20. April 2017

# Pomelo-Salat mit mariniertem Iberico-Schwein-Karree

**Für zwei Personen**

**Für das Karree:**

280 g Iberico-Schweinskarree	1-2 Grapefruits	1 EL Honig
1 EL Olivenöl	Cayenne Pfeffer	Salz, Pfeffer

**Für den Salat:**

1 Pomelo	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Sojasauce	1 EL Erdnussöl	1 EL brauner Zucker
1 Karotte	1 rote Chili	25 g ungesalzene Erdnusskerne
1 EL Sesamöl	1 Limette	½ Bund Koriander
1/2 Bund frische Minze		

**Für das Karree:**

Für das Fleisch die Grapefruit waschen, halbieren und den Saft auspressen. Etwas Schale reiben und den Abrieb mit Honig, Olivenöl, Cayennepfeffer, Honig, Salz und Pfeffer vermischen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in der Marinade etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Das marinierte Karree von beiden Seiten ca. 8 Minuten in einer Pfanne ohne Öl anbraten.

**Für den Salat:**

Pomelo halbieren und filetieren. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Koriander und Minze waschen, trocken wedeln und in 2 cm große Streifen schneiden. Karotte schälen und in dünne Stifte schneiden. Alles vermengen. Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Sojasauce mit Erdnussöl, Sesamöl, braunem Zucker, Chilischote und den gerösteten Erdnusskernen dazugeben. Limette, waschen, halbieren und eine Hälfte über dem Salat auspressen. Die andere Hälfte zum Dekorieren verwenden. Den Salat noch einmal vermengen und ziehen lassen. Die Pomelo-Stücke in mundgerechte Größe schneiden und unter den Salat heben. Die Grapefruit-marinierten Iberico-Karrees auf dem Salat verteilen und heiß servieren.

Mona Li am 11. Januar 2017

# Reis-Fleisch mit Paprika-Spiegel, Tomaten, Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Reisfleisch:

1 Schweinefilet à 200 g	185 g Rundkornreis	1 Schalotte
1 Karotte	½ gelbe Paprika	½ grüne Paprika
150 g Cocktailtomaten	2 EL trockner Weißwein	500 ml Gemüsefond
1 TL ganzer Kümmel	2 Zweige Majoran	1 Bund glatte Petersilie
2 EL edelsüßes Paprikapulver	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die geschmorten Tomaten:

2 Rispen rote Cocktailtomaten	2 EL Olivenöl	1 EL flüssiger Honig
1 TL Salz	Pfeffer	

### Für den Paprika-Spiegel:

½ rote Paprika	1 Schalotte	2 TL kalte Butter
3 EL trockner Weißwein	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Gurkensalat:

1 Gurke	½ gelbe Paprika	½ rote Paprika
1 Bund Dill	3 EL Sahne	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

50 g Parmesan	2 Zweige glatte Petersilie
---------------	----------------------------

### Für das Reisfleisch:

Die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. In einem Topf Öl erhitzen und Schalotte darin andünsten. Paprikapulver und Kümmel dazugeben, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in 2 Zentimeter große Würfel schneiden. Karotte schälen und klein schneiden. Filetstückchen und Karotte zu dem Sud geben. Reis hinzufügen und umrühren. Mit der doppelten Menge Gemüsefond zudecken.

3 Cocktailtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Grüne und gelbe Paprika waschen, trocken tupfen, schälen, Gehäuse entfernen, würfeln und mit den Tomaten zu dem Reis geben. Petersilie und Majoran abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und unterheben. Das Reisfleisch 15 Minuten kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die geschmorten Tomaten:

Die Risppe mit den Tomaten waschen und trocken tupfen. In einer Kasserolle Olivenöl erhitzen, Honig, Salz und Pfeffer dazu geben und darin die Tomatenrispe 20 Minuten schmoren lassen. Immer wieder mit dem Sud beträufeln.

### Für den Paprika-Spiegel:

Das Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen. Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Paprika waschen und trocken tupfen, das Gehäuse entfernen und Paprika in Würfel schneiden. Schalotte und Paprika im Olivenöl andünsten. Weißwein dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei gelegentlichem Umrühren 20 Minuten dünsten lassen. Masse mit dem Pürierstab aufmixen, durch ein Sieb drücken und mit kalter Butter montieren.

### Für den Gurkensalat:

Die Gurke waschen, trocken tupfen, grob schälen, in feine Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit 1 EL Salz vermengen. Nach 10 Minuten fest ausdrücken und das Wasser entfernen. Rote und gelbe Paprika waschen, trocken tupfen, Gehäuse entfernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Nach weiteren 10 Minuten die Gurken nochmals fest ausdrücken und in eine kleine Schüssel geben, mit Sahne vermengen und mit Pfeffer abschmecken. Die kleinen Paprikawürfel zugeben und Dill auf den Salat geben.

### Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.  
Das Reisfleisch auf dem Paprikaspiegel auf Tellern anrichten, geschmorte Tomaten platzieren,  
mit Petersilie und Parmesan garnieren, Gurkensalat in Schälchen geben und servieren.

Andreas Krottendorfer am 17. Juli 2017



# Risotto, Seitlinge, Schweine-Filet, Trauben-Chutney

## Für 2 Personen

### Für den Risotto:

100 g Risotto-Reis	1 Schalotte	30 g kalte Butter
50 g Parmesan	100 g Schlagsahne	500 ml Geflügelfond
50 ml trockener Weißwein	1 EL Butter	Salz
Pfeffer		

### Für die Limonenseitlinge:

125 g Limonenseitlinge	1 EL Butter	Salz
Pfeffer		

### Für das Schweinefilet:

1 Iberico-Schweinefilet ca. 400 - 500 g	80 g gemischte frische Kräuter	1 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für das Trauben-Chutney:

200 g rote kernlose Weintrauben	1 Rote Zwiebel	10 g Ingwer
40 ml Rotweinessig	3 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
25 g brauner Zucker	1 EL Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und ein Backblech in mittlerer Schiene einschieben.

Den Risotto-Reis unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und Schalotte glasig andünsten. Reis dazugeben und etwas salzen. Mit Weißwein ablöschen. Fond nach und nach dazugeben und immer wieder gut umrühren, bis der Reis bissfest ist. Sahne steif schlagen. Parmesan reiben. Den geriebenen Parmesan, kalte Butter und geschlagene Sahne vorsichtig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz von allen Seiten circa fünf Minuten scharf anbraten. Anschließend für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für das Chutney Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Thymian und Rosmarin waschen, Blätter abzupfen und fein hacken. Weintrauben waschen und halbieren. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel und Ingwer fünf Minuten bei milder Hitze dünsten. Zucker zugeben, karamellisieren lassen und mit Essig ablöschen. Weintraubenhälften und kleingehackte Kräuter zugeben und zugedeckt zehn Minuten bei kleiner Hitze garen lassen. Abschließend die Hitze erhöhen und alles zehn Minuten offen sämig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pilze Limonenseitlinge putzen und klein schneiden. Butter schmelzen, bis sie schäumt, aber nicht braun wird. Limonenseitlinge kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren zusammen mit der geschäumten Butter über das Risotto geben.

Kräuter waschen, Blätter abtupfen und grob hacken. Schweinefilet aus dem Ofen nehmen, in den Kräutern wälzen und in circa drei Zentimeter breite Stücke schneiden.

Risotto mit Limonenseitlingen, Iberico-Filet und Trauben-Chutney anrichten und servieren.

Beate Krüger am 29. Februar 2016

# Safran-Risotto mit Schweine-Filet im Speckmantel

**Für zwei Personen**

**Für das Safranrisotto:**

200 g Risottoreis	30 g Schalotten	30 g Butter
30 g Parmesan	50 ml Weißwein	1 l Gemüsefond
5 g Safran	Salz	Pfeffer

**Für die Medaillons:**

4 Schweinefilet-Medaillons,	8 Scheiben Bacon	Olivenöl, Salz, Pfeffer
-----------------------------	------------------	-------------------------

**Für das Safranrisotto:**

Die Schalotten abziehen und klein hacken. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Risottoreis hinzufügen, glasig andünsten und mit Weißwein ablöschen. Mit warmem Gemüsefond aufgießen und immer wieder durchrühren.

Nach halber Garzeit in wenig etwas Flüssigkeit aufgelösten Safran einrühren und das Risotto weiter unter Rühren garen. Das Risottokorn sollte noch ein wenig Biss haben. Den Parmesan reiben und mit der restlichen Butter unterheben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Medaillons:**

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schweinefilet-Medaillons mit dem Bacon umwickeln und bei mäßiger Hitze in Olivenöl anbraten. Anschließend für 15 Minuten in den Ofen geben. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel mit Safranrisotto auf Tellern anrichten und servieren.

Helga Stuhlpfarrer am 08. März 2017

# Sandwich mit Schweine-Bauch, Gemüse-Julienne, Mayonnaise

## Für zwei Personen

### Für den Schweinebauch:

500 g Schweinebauch ohne Knochen    Salz    Pfeffer

### Für das Gemüse:

150 g Rettich    150 g Karotten    50 ml Reißessig

### Für die Hoisin-Mayonnaise:

1 Knoblauchzehe    2 Eier    2 EL Hoisinsauce  
2 EL Srirachasauce     $\frac{1}{2}$  TL Worcestersauce    2 EL Senf  
200 ml Rapsöl    Salz    Pfeffer

### Für das Sandwich:

2 frische Baguettebrötchen    100 g Schweinepastete    100 g Gurke  
1 grüne Chilischote    1 Bund Koriander

### Für die Mangosauce:

1 reife Mango    1 Limette    4 EL Zucker

### Für die Wan-Tan:

8 Wan-Tan Teigblätter    1 reife Mango    1 Prise Piment-d'Espelette  
Puderzucker    Öl

### Für den Chai-Latte mit Mandel:

100 ml Chai-Tee Konzentrat    400 ml Vollmilch, 3,5 %    50 ml Mandelsirup  
2 EL Mandelsplitter    1 EL Butter

### Für den Schweinebauch:

Fett in der Fritteuse auf 180 Grad erhitzen.

Schweinebauch für 8 Minuten mit der Schwarte in die Fritteuse geben und kross frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier geben. Die Schwarte entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schweinebauch in Scheiben schneiden.

### Für das Gemüse:

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Rettich und Karotten schälen und in Julienne schneiden. Mit dem Reissessig mischen. Auf ein Backpapier geben und für 15 Minuten im Ofen rösten.

### Für die Hoisin-Mayonnaise:

Eier trennen und den Knoblauch abziehen. Eigelb mit Senf, Knoblauchzehe und Worcestersauce vermischen. Mit dem Pürierstab mixen und langsam das Öl in einem hohen Gefäß eingießen, damit eine Mayonnaise entsteht. Mit Hoisinsauce, Srirachasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Sandwich:

Gemüse aus dem Backofen nehmen und die Baguette Brötchen kurz darin erwärmen.

In der Zwischenzeit Gurke waschen und Koriander abbrausen und trockenwedeln. Gurke in Julienne Streifen schneiden. Koriander leicht hacken. Die Chili entkernen und in feine Scheiben schneiden.

Baguette aufschneiden und mit Schweinepastete bestreichen. Mit den Gemüsejulienne (Rettich, Karotte und Gurke) belegen und Scheiben vom Schweinebauch hineingeben, darauf die Hoisin-Mayonnaise streichen. Zum Schluss frischen Koriander und frische Chili hineingeben.

### Für die Mangosauce:

Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Limette auspressen. Mango mit Zucker und dem Saft der Limette zusammen pürieren und bis zum Servieren kaltstellen.

### Für die Wan-Tan:

Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Fein würfeln und mit Piment d'Espelette

abschmecken. Würfel mittig auf dem Wan-Tan Blatt platzieren, die Ränder mit Wasser anfeuchten und zusammenklappen. In heißem Öl knusprig goldbraun frittieren.

Zum Schluss Wan-Tan mit Puderzucker bestäuben und Mangosauce dazugeben.

#### **Für den Chai-Latte mit Mandel:**

Die Milch erhitzen und kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen. Mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

In ein Glas jeweils 50 ml Chai-Tea Konzentrat und 25 ml Mandelsirup geben. Das Glas fast voll aufgießen mit Milch und oben drauf den Milchschaum geben.

In einer Pfanne Butter auslassen und die Mandelsplitter rösten. Die Splitter zum Schluss auf den Milchschaum geben.

Die drei Köstlichkeiten in Gläsern anrichten und servieren.

Moritz Laux am 22. November 2018

## **Sauerkraut-Nacken-Steak, Senf-Soße und Schupfnudeln**

#### **Für zwei Personen**

##### **Für das Fleisch:**

2 Schweine-Nackensteaks à 200 g	2 EL Sauerkraut	2 TL grober Senf
1 TL mittelscharfer Senf	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

##### **Für die Sauce:**

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	125 ml Gemüsefond
125 ml Kalbsfond	2 TL grober Senf	1 TL mittelscharfer Senf
50 g Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Stärke	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

##### **Für die Schupfnudeln:**

250 g Mehl	$\frac{1}{4}$ TL Natron	300 ml Buttermilch
70 ml neutrales Öl	1 Prise feines Salz	

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Steaks waschen, trockentupfen und mit einem Plattierisen zwischen zwei Klarsichtfolien plattieren. In einer Schüssel das Sauerkraut mit dem Senf vermengen, kräftig salzen und pfeffern und auf dem Fleisch verteilen. Das Fleisch zu einer Roulade aufrollen.

Das Fleisch in einer sehr heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten etwa 3 Minuten anbraten und im Ofen ca. 15 Minuten fertig garen lassen.

##### **Für die Sauce:**

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit wenig Öl langsam glasig braten.

Fond angießen, kräftig aufkochen lassen und mit Sahne verfeinern. Die Stärke mit wenig Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

##### **Für die Schupfnudeln:**

Mehl, Natron und Salz mit so viel Buttermilch verrühren, dass ein kompakter Teig entsteht.

In einer Pfanne ca. 120 ml Wasser mit dem Öl erhitzen und aufkochen. Aus dem Teig fingerdicke Schupfnudeln formen und diese in der Pfanne bei geschlossenem Deckel garen.

Sobald das Wasser verdampft und aufgesogen ist, sind die Schupfnudeln fertig.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Liane Malbert am 05. Oktober 2018

# Scaloppine italiano, Tagliatelle, Rucola-Parmesan-Salat

## **Für zwei Personen**

### **Für die Tagliatelle:**

200 g Mehl                                  2 Eier                                  1 TL Olivenöl  
Salz

### **Für das Scaloppine:**

4 Schweinerückensteaks à 150 g    60 g Parmaschinken    80 g Emmentaler  
250 ml Sojasauce                      neutrales Pflanzenöl    Salz, Pfeffer

### **Für den Rucola:**

1 Bund Rucola                            100 g Parmesan

### **Für die Vinaigrette:**

30 g Rucola                                2 Eier                                4 EL Olivenöl  
1 EL weißer Balsamico-Essig        1 EL Dijon-Senf                Chili-Würzsauce  
Salz    Pfeffer

### **Für die Tagliatelle:**

Das Mehl mit 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier und Olivenöl in die Mulde geben und mit dem Mehl, bis eine krümelige Masse entsteht, vermengen. Den Teig mit den Handballen zuerst in der Schüssel, dann auf einer bemehlten Tischplatte weiterkneten bis er elastisch ist und glänzt. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser hinzufügen und Hände mit Mehl bestäuben. Den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie wickeln. Bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen. Mit einer Nudelmaschine verarbeiten, zu langen Bahnen auswalzen und zu Tagliatelle schneiden. Die Pasta auf einem Tuch in Portionen luftig aufteilen. Wasser und Salz in einem Topf zum Kochen bringen und darin al dente garen.

### **Für das Scaloppine italiano:**

Die Steaks waschen und trocken tupfen. Danach plattieren und für 20 Minuten in Sojasauce legen. Das Fleisch muss damit komplett bedeckt sein. In einer heißen Pfanne mit Öl auf einer Seite für 1½ Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch wenden und auf der gebratenen Seite mit Parmaschinken und Emmentaler belegen. Die Pfanne abdecken und für weitere 1½ Minuten braten lassen bis das Fleisch mit dem Käse überbacken ist.

### **Für den Rucola:**

Den Rucola waschen und trocken schleudern. Danach den Parmesan kleinhobeln und unter den Salat mengen.

### **Für die Vinaigrette:**

Die Eier aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Das Eiweiß in einer kleinen Schüssel schaumig schlagen. Rucola abbrausen, trockenwedeln und groß schneiden. Rucola zusammen mit Eiweiß, Olivenöl, Balsamico, Senf, und Chili- Würzsauce in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rucola-Parmesan-Salat mit der Vinaigrette mischen.

Pierre van Hooven am 02. Mai 2017

# Schaschlik aus Schweine-Filet und Rinder-Leber

## Für zwei Personen

### Für die Kartoffelspalten:

300 g festk. Kartoffeln      2 Zweige Rosmarin      Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für das Schaschlik:

Schweinefilet, á 400 g      Rinderleber, á 300 g      200 g mageren Speck  
1 rote Paprikaschote      1 grüne Paprikaschote      1 Zwiebel  
2 EL Butterschmalz      edelsüßes Paprikapulver      Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

1 Zwiebel      1 TL Tomatenmark      100 ml Weißwein  
100 ml Sahne      Salz      Pfeffer

### Für den Joghurt-Dip:

1 Zitrone (Abrieb)      1 Bund Schnittlauch      1 Bund Petersilie  
200 ml Joghurt      50 ml Schmand      Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für die Kartoffelspalten:

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Spalten auf ein Backblech geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und über die Kartoffelspalten streuen. Mit Olivenöl beträufeln und für 20 Minuten im Ofen garen lassen.

### Für das Schaschlik:

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schaschlikspieße aus Holz einweichen. Schweinefilet und Leber waschen und trocken tupfen. Paprikaschoten waschen und entkernen. Zusammen mit dem Filet und der Leber in mundgerechte Stücke schneiden. Speck in entsprechend große Scheiben schneiden.

Zwiebel abziehen, halbieren und in etwas größere Stücke schneiden.

Abwechselnd Zwiebel, Fleisch, Leber, Speck, und Paprika auf den Spieß fädeln, bis er gefüllt ist. Spieße mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver würzen und rundherum im Butterschmalz braten.

Nach dem Anbraten im Backofen auf dem Rost ruhen lassen.

### Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, würfeln und im Bratfett vom Fleisch anschwitzen. Etwas Tomatenmark angehen lassen und mit Weißwein ablöschen. Weißwein einkochen lassen und etwas Sahne zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Joghurt-Dip:

Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Joghurt, Schmand, Kräuter und Olivenöl vermischen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schaschlik aus Schweinefilet und Rinderleber mit Kartoffelspalten auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Wiegand am 09. Mai 2018

# Schnitzel 'Wiener Art' mit Käse-Spätzle und süßem Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**

2 Schnitzel Schweinerücken	1 Ei	50 g Mehl
100 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

**Für die Spätzle:**

250 g Mehl	100 g Emmentaler	50 g Romadur
50 ml Milch	4 Eier	10 g Salz

**Für den süßen Salat:**

$\frac{1}{2}$ Eisbergsalat	2 EL Crème-fraîche	2 EL Olivenöl
4 EL Essig	2 EL Zucker	Salz

**Für das Schnitzel:**

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und plattieren. Ei verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Semmelbröseln bereitstellen. Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Anschließend in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel darin frittieren.

**Für die Spätzle:**

Wasser aufsetzen und Salz hinzugeben. Mehl fein sieben. Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Teig schlagen bis er Blasen wirft. Den Teig durch eine Spätzlepresse in kochendes Salzwasser geben. Die fertigen Spätzle auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Käse schmelzen und mit den Spätzle vermengen.

**Für den süßen Salat:**

Salat waschen, trockenschleudern und klein rupfen. Crème fraîche, Öl, Essig, Zucker und Salz vermengen und zu einer Vinaigrette verrühren. Über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Judith Baiker am 23. Juli 2018

# Schnitzel alla Caprese, Pfannengemüse und Couscous

## Für zwei Personen

### Für die Schnitzel:

2 Schweineschnitzel à 180 g    100 g Mozzarella    100 g Tomaten  
2 EL neutrales Pflanzenöl    Salz    Pfeffer

### Für das Gemüse:

1 mittelgroße Zucchini    10 Kirschtomaten    1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte     $\frac{1}{2}$  TL Fenchelsamen    2 EL neutrales Pflanzenöl  
Salz    Pfeffer

### Für den Couscous:

130 g Couscous    200 ml Karottensaft    1 TL kalte Butter  
Salz    Pfeffer

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$  Bund Basilikum

### Für die Schnitzel:

Den Ofen-Grill auf 200 Grad vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel waschen, trockentupfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel im heißen Öl auf beiden Seiten etwa 3 Minuten goldbraun anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Schnitzel in eine Auflaufform geben, mit Mozzarella und Tomaten belegen und im Ofen ca. 5 Minuten gratinieren.

### Für das Gemüse:

Fenchelsaat im Mörser grob zerstoßen. Schalotte und Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne im heißen Öl glasig dünsten. Zucchini waschen, längs vierteln und in 1 cm große Stücke schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Zucchini, Tomaten und Fenchelsamen in die Pfanne geben und kurz mitbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Couscous:

Karottensaft und etwas Salz in einem Topf aufkochen. Couscous zugeben und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Kalte Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und einige Blätter von den Stielen abzupfen.

Die Schnitzel aus dem Ofen nehmen, mit Basilikum garnieren, zusammen mit dem Gemüse und dem Couscous auf Tellern anrichten und servieren.

Mark Edelberg am 09. Januar 2017



# Schnitzel mit Champignon-Rahm-Soße und Bratkartoffeln

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel	2 Eier	2 EL Sahne
30 g Mehl	100 g Paniermehl	3 EL edelsüßes Paprikapulver
500 g Butterschmalz	Salz	weißer Pfeffer

### Für die Sauce:

250 g braune Champignons	1 weiß Zwiebel	1 Knoblauchzehe
250 ml Schlagsahne	50 ml trockenen Weißwein	½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch	Muskatnuss	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Bratkartoffeln:

500 g festk. Kartoffeln	2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

3 EL Preiselbeermarmelade	1 Zitrone
---------------------------	-----------

Fleisch waschen, trocken tupfen. Eventuell etwas flacher klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit Sahne in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Paniermehl getrennt auf 2 flache Teller geben. Paprikapulver mit Paniermehl vermengen. Schnitzel erst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel pro Seite ca. 2 Minuten braten. Zitrone waschen, trockenreiben und in dünne Scheiben schneiden. Schnitzel mit Zitronenscheiben anrichten. Fertige Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Öl in der Pfanne erhitzen und beides darin anschwitzen. Champignons putzen, in Scheiben schneiden, dazugeben und 3 Minuten scharf anbraten. Mit der Sahne und dem Wein unter Rühren aufgießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Brühe, Pfeffer, und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Einige Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und, bis auf 1 EL Petersilie zum Garnieren, unter die Sauce rühren.

### Für die Bratkartoffeln:

Zwiebel abziehen und kleine Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in kochendem Wasser zugedeckt ca. 12 Minuten garen. Kartoffeln zunächst abgießen, dann mit kaltem Wasser abschrecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen. Kartoffeln grob würfeln, zugeben und unter Wenden im Butterschmalz ca. Minuten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Zitrone halbieren und in Scheiben schneiden.

Schnitzel „Wiener Art“ mit Champignon-Rahmsauce und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, mit Zitronenscheiben, Preiselbeermarmelade und Petersilie garnieren und servieren.

Leo Schulze-Vorberg am 11. September 2017

# Schnitzel-, Rösti-Sticks auf Kräuter-Salat, Sour Cream

## Für zwei Personen

### Für die Röstisticks:

2 große Kartoffeln	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Pankobrösel	2 Eier	1 EL Mehl
1 Prise Zucker	1 Muskatnuss	4 Zweige glatte Petersilie
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Schnitzelsticks:

1 Schweineschnitzel á 150 g	2 EL weiße Sesamsaat	2 EL schwarze Sesamsaat
1 Ei	1 EL Mehl	1 EL Kartoffelstärke
1 Prise Zucker	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für das Sour-Crème:

100 g Crème-fraîche	250 g Quark	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Apfelessig	1 TL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ rote Chili	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL scharfes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Pimentón

### Für das Räuchern:

50 g Buchenholzspäne

### Für den Kräutersalat:

50 g Frühlingskräuter	1 Zitrone	1 TL mittelscharfer Senf
1 TL flüssiger Honig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ rote Paprika	$\frac{1}{4}$ gelbe Paprika
----------------------------	-----------------------------

**Für die Röstisticks:** Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln und Zwiebeln fein reiben, mit Mehl und Ei mischen, etwas salzen und pfeffern, in einer Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten braun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann in schmale Streifen schneiden, Ei verquirlen, Pankobrösel mit gehackter Petersilie und etwas Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker vermischen, Röstischnitze erst in Ei, dann in Pankobrösel-Petersilien-Gemisch wenden, knusprig ausbacken und beiseite stellen.

**Für die Schnitzelsticks:** Die Schnitzel in ca. 1 cm breite Sticks schneiden, salzen und pfeffern. Die Sticks erst in Mehl, dann in Ei und in zweifarbigen Sesamkörnern wenden. Das Fleisch von allen Seiten im heißen Öl goldbraun ausbacken und im Ofen warmhalten.

**Für das Sour-Crème-Topping:** Crème fraîche, Quark, Zwiebel, Knoblauch, Apfelessig, Zucker, Senf, Paprikapulver pürieren, Chili und Paprika fein würfeln, in das Topping mischen abschmecken. Die Creme in ein breites ofenfestes Förmchen geben.

**Für das Räuchern:** Einen flachen Topf mit Alufolie auslegen und darauf das Räuchermehl geben. Den Topf stark erhitzen bis Rauch aufsteigt. Die Hitze auf niedrigste Stufe stellen, die Ofenform mit der Creme hineingeben und 5 Minuten bei geschlossenem Deckel anröchern.

**Für den Wildkräutersalat:** Wildkräuter waschen, in mundgerechte Stückchen zerpupfen, trocknen. Olivenöl, Zitronensaft, Senf, Honig, Salz, Pfeffer verrühren und mit den Salatblättchen vermischen.

**Für die Garnitur:** Die Paprika waschen, Kerngehäuse und Strunk entfernen und in kleine Würfel und Streifen schneiden. Knusprige Schnitzel- und Rösti-Sticks auf Frühlingskräuter-Salat und angeräucherte Sour Cream und die Paprika als „Lagerfeuer“ auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Schmelzer am 16. April 2018

## Schwäbische Lenden-Pfanne mit Spätzle

### Für zwei Personen

#### Für das Lendenpfännle:

2 Schweinefilets a 200 g	20 g getrocknete Steinpilze	300 g braune Champignons
5 cm Meerrettich	1 Zitrone	1 Zwiebel
200 g Schlagsahne	1 Lorbeerblatt	gemahlener Kümmel
1 TL mittelscharfer Dijonsenf	200 ml trockener Weißwein	350 ml Gemüsefond
2 EL neutrales Rapsöl	Butter	Salz, Pfeffer

#### Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl	4 Eier	1 EL Rapsöl
Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Eine Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die getrockneten Pilze in etwas Wasser einweichen.

Für die Spätzle die Eier aufschlagen und mit dem Spätzlemehl und dem Öl mit dem Mixer zu einem Teig verarbeiten.

Anschließend die Spätzle ins kochende Wasser schaben und für einige Minuten kochen lassen. Die Spätzle abgießen und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für das Lendenpfännle die Pilze putzen und kleinschneiden. Anschließend in einer Pfanne mit Butter anrösten. Beiseite stellen.

Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. In einer Pfanne beidseitig scharf anbraten, warm stellen.

Die Zwiebeln abziehen, würfeln und in einem Topf in Öl anschwitzen, mit Gemüsefond und Wein ablöschen. Das Lorbeerblatt hinzufügen und einen Teelöffel Meerrettich dazureiben. Anschließend Senf, getrocknete Pilze und Sahne zugeben und pürieren. Mit Kümmel, Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Geröstete Pilze und Fleisch in die Sauce geben.

Das Schwäbische Lendenpfännle mit Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrich Haaf am 29. März 2016

# Schwein-Kotelett, Balsamico-Möhren, Erbsen-Püree

## Für zwei Personen

### Für die Schweinekoteletts:

2 Schweinekoteletts mit Knochen á 200 g	½ altbackenes Baguette	1 Zehe Knoblauch
30 g Mehl	2 Eier	1 Bund Petersilie
1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin	1 Stange Schnittlauch
20 ml Walnussöl	Salz	Pfeffer

### Für die Balsamico-Möhren:

300 g Möhren	1 Schalotte	5 g Butter
100 ml Gemüfefond	2 cl Balsamico-Essig	1 TL Zucker
1 Muskatnuss	Salz	

### Für das Erbsen-Minz-Püree:

200 g Erbsen	1 Zehe Knoblauch	4 Stiele Minze
50 ml Sahne	50 g Butter	Kresse
Salz	Pfeffer	

Für die Schweinekoteletts das Fleisch abspülen, trockentupfen und von allen Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Baguette mit einer Reibe zu Bröseln raspeln. Den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Petersilie, Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln, die Blättchen abzupfen und kleinhacken. Schnittlauch waschen und kleinschneiden. Anschließend Petersilie, Schnittlauch, Thymian und Rosmarin mit Knoblauch und Bröseln vermengen und damit die Panierung herstellen.

Die Eier in eine Schüssel geben und verquirlen. Die Koteletts zuerst in Mehl, danach in verrührtem Ei und zum Schluss in der Kräuterpanierung wenden und leicht andrücken. In einer heißen Pfanne mit Walnussöl von allen Seiten goldgelb braten.

Für die Balsamico-Möhren die Möhren schälen und in dünne Scheibchen schneiden. In einer Pfanne in Butter anschwitzen und sofort mit Salz, Zucker und einer Prise Muskat würzen. Etwas Gemüfefond hinzugeben und weichdünsten lassen. Die Schalotte abziehen und kleinhacken. Schalottenwürfel und den Balsamico hinzugeben und süß-säuerlich abschmecken.

Für das Erbsen-Minz-Püree Salz in kochendes Wasser geben und die Erbsen darin blanchieren. Den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Währenddessen die Minze abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Danach die Butter und die gehackte Minze zu den Erbsen geben. Die Sahne aufgießen und die Masse mit einem Stabmixer pürieren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Schweinekotelett in der Kräuter-Panierung mit den Balsamico-Möhren und dem Erbsen-Minz-Püree auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu mit der Kresse garnieren und servieren.

Nico Schröder am 11. Juli 2016

## Schweine-Bauch 'Sisig' mit Erdnuss-Reis

**Für zwei Personen**

**Für den Schweinebauch:**

2 Scheiben Schweinebauch, à 200 g    2 Stück Hühnerleber, à 100 g    Öl

**Für die Sauce:**

1 rote Zwiebel                                5 Limetten                                4 EL Sojasauce  
1 EL Ahornsirup                                1 TL Chiliflocken

**Für den Erdnussreis:**

80 g Reis                                        25 g Erdnüsse                                120 ml Hühnerfond  
Salz

**Für den Schweinebauch:**

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Schweinebauchscheiben im Ganzen von beiden Seiten, aber vor allem auf der Schwarte scharf braten. Aus der Pfanne nehmen und in 1cm große Stücke schneiden.

Hühnerleber in der gleichen Pfanne anbraten und ebenfalls in 1cm große Stücke schneiden.

**Für die Sauce:**

Zwiebel halbieren (nur eine Hälfte weiter verwenden), häuten und in Streifen schneiden. Limetten auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. Soja Sauce und Chiliflocken dazugeben und verrühren. Mit Ahornsirup abschmecken. Schweinebauch und Leber mit der Sauce in eine Auflaufform geben, alles gut vermengen und im Backofen ca. 10 min. weitergaren.

**Für den Erdnussreis:**

Fond aufsetzen, eine Prise Salz hinzugeben und den Reis darin gar kochen. In der Zwischenzeit Erdnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Nach der Hälfte der Kochzeit des Reises die gerösteten Erdnuss unterheben und bis zum Schluss mitkochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Makies am 14. Februar 2018

# Schweine-Bauch, Cashew-Sellerie-Püree, Avocado-Creme

## Für zwei Personen

### Für den Schweinebauch:

1 Scheibe Schweinebauch à 350 g    1 TL Quatre Epices    30 g Butter  
neutrales Pflanzenöl     $\frac{1}{2}$  TL feines Salz

### Für das Püree:

$\frac{1}{2}$  Knolle Sellerie    200 g Kartoffeln    100 g Cashewkerne  
200 ml Vollmilch    3 EL Butter    1 Muskatnuss  
Salz    weißer Pfeffer

### Für die Avocadocreme:

1 Avocado    1 Limette, Saft     $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe  
 $\frac{1}{4}$  Schalotte    Salz    Pfeffer

### Für den Apfelkaviar:

100 ml klarer Apfelsaft    1 g Natriumalginat    2 g Calciumlactat

### Zum Servieren:

1 grünen Apfel    1 Kästchen Shisokresse

### Für den Schweinebauch:

Den Schweinebauch waschen, trockentupfen und in etwa 3x3x3 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Quatre Epices würzen und kurz einreiben.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Würfel darin rundherum scharf anbraten. Bei niedriger Hitze fertiggaren lassen. Die Butter hinzugeben und das Fleisch mit der aufgeschäumten Butter glasieren.

### Für das Püree:

Sellerie und Kartoffeln schälen, grob würfeln und in einem Topf in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garkochen. Das Gemüse abgießen und ausdampfen lassen. Cashewkerne in einem Topf mit Milch aufkochen lassen, weich garen und mit dem Stabmixer pürieren. Kartoffeln und Sellerie mit der Butter und der Cashew-Milch zu einem feinen Püree verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Püree durch ein Sieb passieren..

### Für die Avocadocreme:

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Knoblauch und Schalotte grob hacken und die Limette halbieren. Avocado, Knoblauch, Schalotte und etwas Limettensaft in einer Moulinette cremig pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Apfelkaviar:

In dem flachen Gefäß das Calciumlactat in 200 ml kaltem Wasser auflösen. Den Apfelsaft in einer Schüssel mit dem Natriumalginat verrühren und kurz ruhen lassen. Die Spritze mit dem Fruchtsaft-Gemisch aufziehen und die Flüssigkeit tröpfchenweise in die Schale mit der Calciumlactat-Lösung geben. Kügelchen etwa 2 Minuten in der Lösung liegen lassen, abseihen und bis zum Servieren in ein Wasserbad geben.

### Zum Servieren:

Den marinierten Schweinebauch mit Cashew-Sellerie-Püree, Avocado-Creme und Apfel-Kaviar auf Tellern anrichten, mit etwa Shisokresse und Apfelstücken garnieren und servieren.

Andreas Reuschel am 05. April 2017

# Schweine-Filet im Blätterteig, Bratapfel-Soße, Babymöhren

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet	1 Rolle Blätterteig	50 g Scheiben Bacon
1 Ei (Eigelb)	30 ml Sahne	50 g Frischkäse
1 TL Dijonsenf	1 Zweig Thymian	Öl
Salz	Pfeffer	

### Für die Bratapfelsauce:

1 Apfel (Pink Lady)	1 EL Butter	1 EL Ahornsirup
1 EL Honig	4 Nelken	1 Sternanis
1 TL Zimt	1 TL Speisestärke	Salz
Pfeffer		

### Für die Babymöhren:

200 g Babymöhren	2 EL Butter	Vanille
Salz		

## Für das Schweinefilet im Blätterteig:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, gegebenenfalls Silberhaut entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen und fest in den Bacon einwickeln. In einer Pfanne mit wenig Öl von allen Seiten scharf anbraten. Das Ei trennen und das Eigelb mit der Sahne verquirlen. Thymian abbrausen, trocken wedeln und die Blätter abzupfen. Den Frischkäse mit dem Dijonsenf und den Thymian-Blätter mischen.

Den Blätterteig ausrollen und zunächst mit der Eigelbmischung, dann mit der Frischkäsemasse bestreichen.

Das angebratene Schweinefilet in den Blätterteig rollen, die Seiten andrücken. Für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Ofen geben.

## Für die Bratapfelsauce:

Den Apfel waschen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem kleinen Topf die Butter erhitzen und darin die Würfel ca. 2-3 Minuten anbraten.

Eine Prise Salz und Pfeffer zugeben. Sirup, Honig, Nelken, Sternanis und Zimt zugeben. Karamellisieren lassen und mit etwas Wasser ablöschen. Vom Herd nehmen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren.

Nelken und Sternanis aus der Sauce herausholen. Speisestärke einrühren. Kurz aufkochen lassen.

## Für die Babymöhren:

Die Möhren in einem Topf mit reichlich Salzwasser für ca. 8-10 Minuten leicht bissfest garen. In Eiswasser abschrecken.

Kurz vor dem Anrichten Butter in einer Pfanne zerlassen, Vanille hinzugeben und die Möhren ca. 2-3 Minuten darin schwenken.

Schweinefilet im Blätterteig mit Bratapfelsauce und Babymöhren auf Tellern anrichten und servieren.

Catharina Appelhagen am 27. November 2017

# Schweine-Filet im Blätterteig-Mantel, Möhren, Spätzle

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet, à ca. 250 g	1 Rolle Blätterteig	250 g Feta
1 Eigelb	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Spätzle:

300 g Mehl	4 Eier	50 ml Mineralwasser
3 EL Butter	Salz	

### Für die Sauce:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	250 ml Rinderfond
50 ml Whisky	200 ml Sahne	150 g Butter
3 EL Mehl	Salz	Pfeffer

### Für die Möhren:

500 g Babymöhren mit Grün	3 EL Butter	1 EL Honig
Salz	Pfeffer	

### Für das Schweinefilet:

Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und grob hacken. Feta fein zerbröseln, mit dem Rosmarin vermengen. Blätterteig ausrollen, Feta-Rosmarin-Mix darauf verteilen und das Schweinefilet darauflegen. Blätterteig mit dem Fleisch zu einer Rolle einrollen. Eigelb verquirlen, Blätterteig damit bepinseln. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für ca. 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

### Für die Spätzle:

Mehl, Eier und Mineralwasser vermengen und mit Salz würzen.

Ausreichend Salzwasser aufkochen und den Spätzleteig mit einer Presse in den Topf geben. Kurz aufkochen lassen, dann Spätzle mit einem Schöpfer abschöpfen und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle vor dem Anrichten nochmals darin schwenken. Eventuell nochmals mit Salz würzen.

### Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Dann in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Mehl hinzufügen, leicht bräunen lassen. Mit Fond und Whisky ablöschen. Sahne zugießen, kurz einreduzieren lassen und zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Möhren:

Karotten schälen, dabei ca. 1 cm von dem Grün stehen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Möhren zugeben und kurz andünsten. Honig und 2 TL Wasser zugeben und Möhren darin ca. 3 Minuten karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit karamellisierten Möhren, selbstgemachten Spätzle und Whisky-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Lucas Finke am 29. Januar 2018



# Schweine-Filet im Käutermantel, Ofengemüse, Kräuter-Dip

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

500 g Schweinefilet	4 EL grober Senf	1 Bund Bärlauch
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	30 g Paniermehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Ofengemüse:

300 g kleine Kartoffeln	200 g Rote Bete	200 g Möhren
2 Zweige Zitronen-Thymian	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Dip:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	2 Knoblauchzehen	200 g griech. Joghurt, 10%
2 Stiele Minze	Salz	Pfeffer

### Für das Schweinefilet:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Petersilienblättchen abzupfen, mit dem Bärlauch klein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, das Fleisch von beiden Seiten ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und mit grobem Senf einstreichen. Kräuter mit Paniermehl vermengen und das Fleisch darin wälzen.

### Für das Ofengemüse:

Kartoffeln waschen, in dünne Scheiben hobeln. Möhren, Rote Bete waschen, schälen und ebenso in dünne Scheiben hobeln. Zitronenthymian abbrausen und trockenwedeln. Gemüse, Kartoffeln und Zitronenthymian auf ein Backblech geben und verteilen, mit reichlich Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und 20-25 Minuten backen. Nach ca. 15 Minuten das Fleisch mittig auf das Ofen-Gemüse legen und fertig garen.

### Für den Dip:

Salatgurke schälen und grob raspeln. Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken. Gurkenraspel ausdrücken, mit Knoblauch und griechischem Joghurt mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, grob hacken und unter den Dipp rühren.

Das Fleisch aus dem Ofen herausnehmen, in Scheiben schneiden, mit Gemüse und Dipp auf Tellern anrichten und servieren.

Christine Maaß am 03. Juli 2017

# Schweine-Filet im Nuss-Mantel mit Blätterteig-Taschen

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet, à 600 g	250 g Mandelblättchen	100 g gehackte Haselnüsse
250 g Paniermehl	2 EL Mehl	2 Eier
1 L Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Blätterteigtaschen:

2 Platten Blätterteig	1 Ei
-----------------------	------

### Erste Füllung:

150 g Champignons	1 rote Paprika	1 Zucchini
1 Fleischtomate	20 g Oliven	1 rote Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	50 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Zweite Füllung:

200 g Blattspinat	50 g Pinienkerne, ungesalzen	250 g Gorgonzola
1 TL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für die Sauce:

250 g Crème-fraîche	250 g Sahne	250 g Joghurt
1 Limette	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Bund Oregano	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Schweinefilet Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit heißem Butterschmalz scharf anbraten. Mandelblätter mit gemahlenen Haselnüssen mischen. Eier aufschlagen und mit Paniermehl vermischen. Schweinefilet zuerst in Mehl wenden, dann mit der Paniermehlmasse bedecken und in der Nussmischung solange wenden, bis das gesamte Schweinefilet bedeckt ist. Öl in einer Pfanne erwärmen und das Schweinefilet darin rund herum goldbraun anbraten. Für die erste Füllung der Blätterteigtaschen Zwiebeln abziehen und würfeln. Paprika waschen, entkernen und würfeln. Tomate häuten und würfeln. Zucchini, Champignons und Oliven ebenfalls würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erwärmen und alles darin anbraten. Mit etwas Gemüsefond ablöschen. Blätter von Basilikum, Thymian, Rosmarin und Oregano abzupfen und klein hacken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend dazu geben. Für die zweite Füllung der Blätterteigtaschen Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Blattspinat waschen, trocken schleudern und kurz in der Pfanne schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und zu dem Spinat geben. Zuletzt Gorgonzola unterheben. Ei aufschlagen. Auf je eine Blätterteigplatte eine Füllung geben, Seitenränder mit Ei bepinseln und Ränder übereinander schlagen damit eine Tasche entsteht. Beide Taschen im Backofen 15 Minuten goldgelb backen. Für die Sauce Blätter von Basilikum, Thymian, Rosmarin und Oregano abzupfen und klein hacken. Sahne, Crème fraîche und Joghurt miteinander vermischen. Knoblauch abziehen und mithilfe einer Presse in das Gemisch geben. Schalotte abziehen, fein würfeln und dazugeben. Alles mit den gehackten Kräutern und Olivenöl vermischen. Mit Limettenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Schweinefilet im Mandel-Haselnuss-Mantel mit zweierlei gefüllten Blätterteigtaschen auf Teller geben, Sauce daneben anrichten und servieren.

Mario Braun am 17. Februar 2016

# Schweine-Filet im Speckmantel, Kartoffel-Würfel, Salat

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

2 Schweinefilet, à 250 g	6 Scheiben Bacon	3 Champignons
Currypulver	Paprikapulver	2 EL Rapsöl

### Für die Kartoffelwürfel:

8 Kartoffeln, mehlig.	500 ml Sonnenblumenöl	Pfeffer
Salz		

### Für den Salat und das Dressing:

1 Romana-Salat	$\frac{1}{2}$ Lollo Rosso	50 ml Balsamicoessig
75 ml Wasser	20 ml Gemüsefond	1 TL mittelscharfer Senf
2 TL Saure Sahne	2 Stiele Petersilie, kraus	10 Blätter Basilikum
75 ml Sonnenblumenöl	Pfeffer	Salz

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln schälen, würfeln und in einem Topf mit Sonnenblumenöl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Von allen Seiten mit Curry, Salz und Paprika würzen und mit Bacon umwickeln. Bacon mit Hilfe eines Zahnstochers fixieren und in einer Pfanne in Rapsöl anbraten. Anschließend im Ofen fertig garen. Champignons in Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten.

Romana und Lollo Rosso waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke teilen. Basilikum und Petersilie waschen und trocken wedeln und klein hacken. Aus Balsamicoessig, Senf, saurer Sahne, Basilikum, Petersilie Wasser, Sonnenblumenöl und Gemüsefond ein Dressing zusammenrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Champignons auf Tellern anrichten, das Schweinefilet im Speckmantel darauf legen und Kartoffelwürfel und buntem Salat daneben geben und servieren.

Ivonne Jobs am 19. September 2016

# Schweine-Filet in Champignon-Rahm, Brokkoli, Rösti

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 400 g	Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer		

### Für den Champignon-Estragon-Rahm:

250 g braune Champignons	1 große Schalotte	50 ml Cognac
100 ml Schlagsahne	150 ml Rinderfond	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 TL gerebelter Estragon	Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer		

### Für den Brokkoli:

$\frac{1}{2}$ Brokkoli	1 EL gehobelte Mandeln	30 g Butter
Salz	Pfeffer	

### Für die Rösti:

2 große mehlig. Kartoffeln	Muskatnuss	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Brokkoli in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Brokkoli-Röschen abschneiden und in kochendem Salzwasser circa fünf Minuten bissfest garen. In Eiswasser abschrecken und abgießen. Butter erhitzen, Brokkoli-Röschen kurz durch schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und mit Brokkoli vermengen.

Für das Fleisch Schweinefilet kalt abwaschen, trocken tupfen, gegebenenfalls parieren, in zwei Stücke teilen, pfeffern und salzen. Öl erhitzen und Filet darin von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Im Ofen bei 80 Grad circa 15 Minuten garen.

Für den Champignon-Estragon-Rahm Schalotte abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In der Pfanne, in der zuvor das Schweinefilet angebraten wurde, Schalotten und Champignons in Sonnenblumenöl anschwitzen. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Rinderfond zufügen, einkochen lassen, dann Sahne angießen. Zehn Minuten kochen lassen. Schweinefilet aus dem Ofen nehmen und in die Sauce legen. Salzen, Pfeffern und mit Estragon würzen. Zwei Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Für die Garnitur beiseitelegen.

Für die Rösti Kartoffeln schälen und grob raspeln. In ein Küchentuch geben und die Flüssigkeit aus den Kartoffelraspeln pressen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Muskatnuss abschmecken. Butterschmalz erhitzen, aus Kartoffelraspeln Rösti formen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Schweinefilet in Champignon-Estragon-Rahm anrichten, mit Petersilie bestreuen, Mandel-Brokkoli und Rösti dazu anrichten und servieren.

Jürgen Wichmann am 26. Mai 2016

# Schweine-Filet mit Apfel-Calvados-Soße, Kartoffel-Rösti

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

1 Schweinefilet à 300 g                      neutrales Speiseöl      Salz, Pfeffer

**Für die Apfel-Calvados-Sauce:**

1 Speisezwiebel                              1 säuerlicher Apfel      200 ml Schlagsahne

50 ml Calvados                              100 ml Apfelsaft      neutrales Speiseöl

Salz    Pfeffer

**Für die Kartoffelrösti:**

300 g mehlig. Kartoffeln                      1 Ei                              Butter, Olivenöl, Salz

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kartoffelrösti Kartoffeln schälen und raspeln. Kartoffelraspel in ein Küchentuch geben und die Flüssigkeit ausdrücken, mit Ei vermengen und mit Salz abschmecken. Aus der Masse kleine Rösti formen und von beiden Seiten in Butter und Öl fünf Minuten ausbacken.

Für das Schweinefilet Fleisch waschen, trocken tupfen und in Öl scharf anbraten. Fünf Minuten in der Pfanne sanft weiter garen lassen. Salzen, Pfeffern und in den Backofen geben.

Für die Apfel-Calvados-Sauce Apfel und Zwiebel schälen, würfeln und in Öl anbraten. Mit Calvados ablöschen, Apfelsaft hinzugeben und einkochen lassen. Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweinefilet aus dem Ofen nehmen, in Tranchen schneiden und mit der Apfel-Calvados-Sauce und Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und servieren.

Philipp Hanraths am 08. Februar 2016

# Schweine-Filet mit Brezel-Kruste, Pet.-Kartoffeln, Salat

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

Schweinefilet à 300 g	2 Laugenbrezel	3 EL Mehl
3 EL Butter	1 EL Senf	Salz

### Für die Kartoffeln:

4 Kartoffeln (Drillinge)	4 Zweige glatte Petersilie	100 g Butter
Salz		

### Für den Salat:

1 Papaya	1 Bund Frühlingslauch	1 rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Knolle Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Limette (Saft)	1 rote Schote Chili
2 cm Ingwer	50 ml Weißweinessig	200 ml Olivenöl
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

### Für das Schweinefilet:

Die Laugenbrezel mit einer Küchenmaschine zu Semmelbröseln mixen und auf einen flachen Teller geben. Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und leicht plattieren. Eine Seite mit Salz würzen, mit Mehl bestäuben, anschließend mit Senf bestreichen und in die Brezelbrösel drücken, sodass diese an den Schweinefilets haften. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Schweinefilets mit der Brezel-Seite nach unten in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze braun braten. Anschließend die Unterseite des Fleisches ebenfalls mit Salz würzen, das Fleisch wenden, den Herd ausschalten und die Schweinefilets langsam gar ziehen lassen.

### Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen. Anschließend abgießen und schälen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Kartoffeln darin bei kleiner Hitze schwenken. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Über die Kartoffeln streuen und nochmal in der Pfanne schwenken.

### Für den Salat:

Die Papaya schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Rote Zwiebel abziehen und ebenfalls in Streifen schneiden. Lauch von den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Limette auspressen. Ingwer schälen und kleinhacken. Chili halbieren, die Kerne entfernen und feinhacken. Aus Zucker, Essig, Öl, Knoblauch, Limettensaft, Chili und Ingwer eine Vinaigrette herstellen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Das in Streifen geschnittene Gemüse begeben und das Ganze gut verrühren.

Schweinefilet mit Brezelkruste, Petersilien-Kartoffeln und Papaya-Lauch- Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Julius Brink am 12. Oktober 2017

# Schweine-Filet mit Cranberry-Topping auf Senf-Sahne-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet, am Stück	3 Schalotten	150 g getrocknete Cranberries
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für die Champignons:

300 g weiße Champignons	2 Stangen Lauchzwiebeln	2 TL Butter
Salz		

### Für die Kartoffelbällchen:

2-3 weiße, festk. Kartoffeln	2-3 rote, festk. Kartoffeln	2-3 violette, festk. Kartoffeln
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Butterschmalz
Salz		

### Für die Sauce:

3-4 TL mittelscharfer Senf	150 g Kräuterfrischkäse	200 ml Sahne
400 ml Geflügelfond	Zucker	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet darin von allen Seiten circa sechs bis sieben Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach im Ofen circa 20 Minuten weitergaren. Pfanne für den weiteren Gebrauch beiseite stellen.

Schalotten häuten und in Ringe schneiden. In der beiseite gestellten Pfanne die Schalottenringe anschwitzen. Cranberries dazugeben und zusammen durchschwenken. Nach wenigen Minuten die Schalotten und Cranberries wieder herausnehmen und beiseite stellen. Fond, Sahne und Kräuterfrischkäse in die Pfanne geben, gut verrühren, einmal kurz aufkochen lassen und einreduzieren. Mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kartoffeln schälen und mit einem Melonenausstecher so viele Kugeln wie möglich herauslösen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelkugeln darin goldbraun braten. Kurz vor Ende der Garzeit Thymian- und Rosmarinzweige zugeben und mit Salz würzen.

Champignon in einer weiteren Pfanne ohne Fett goldbraun anbraten. Lauchzwiebeln putzen, vom Strunk befreien, in Ringe schneiden und zu den Champignons in die Pfanne geben. Nachdem die Flüssigkeit der Champignons reduziert ist, etwas Butter hinzu geben und mit Salz abschmecken. Das Schweinefilet in Tranchen schneiden. Die Kartoffelkugeln, Champignons und Senf-Sahne-Sauce auf den Tellern anrichten, das Schweinefilet in Tranchen auf die Sauce geben, mit der Schalotten-Cranberry-Mischung garnieren und servieren.

Sabine Schäfermeyer am 17. Oktober 2016

# Schweine-Filet mit Gnocchi und Pilz-Sahne-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 400 g	3 Zweige Rosmarin	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Pilz-Sahne-Sauce:

400 g Champignons	1 weiße Zwiebel	20 g Butter
200 g Sahne	100 ml trockener Weißwein	150 ml Gemüsefond
1 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Gnocchi:

350 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	1 EL Butter
1 EL Grieß	3 EL Mehl	1 Zweig Salbei
Muskatnuss	Salz	

### Für das Schweinefilet:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten 2 Minuten scharf anbraten. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Das Fleisch in Alufolie mit Rosmarinzweige einwickeln und im vorgeheizten Backofen für etwa 15 Minuten fertig garen.

### Für die Pilz-Sahne-Sauce:

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, erhitzen und Öl zugeben, Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Pilze zugeben und 5 Minuten mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, Fond dazu geben und leicht köcheln lassen. Sahne einrühren und nochmals leicht köcheln lassen, Butter dazugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Gnocchi:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, halbieren und im kochenden Wasser garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Ei aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Muskatnuss reiben. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Grieß, Mehl, Eigelb, etwas Muskat und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Den warmen Teig zu einer Rolle ausrollen und in Stücke portionieren. Die Stücke zu kleinen Kugeln rollen, mit einer Gabel Rillen eindrücken. Ausreichend Mehl verwenden damit sie nicht aneinander kleben. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und leicht kochen lassen. Gnocchi 4 Minuten im Wasser garen, bis sie zur Wasseroberfläche aufsteigen. Pasta abschöpfen. Salbei abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Butter erhitzen, Salbeizweig zugeben und die Gnocchi darin schwenken.

Das Schweinefilet mit Gnocchi und Pilz-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Dennis Klimowski am 29. Mai 2017



# Schweine-Filet mit Gorgonzola-Soße, Tagliatelle, Gemüse

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

2 Schweinefilets à 200 g	2 EL Butterschmalz	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Tagliatelle:

125 g Weizenmehl (Typ 405)	125 g Hartweizengrieß	3 Eier
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

### Für das Gemüse:

250 g Brokkoli	125 g Kirschtomaten	$\frac{1}{4}$ Bund krause Petersilie
1 EL Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Gorgonzolasauce:

100 g Gorgonzola	250 ml Gemüsefond	50 g Schlagsahne
50 g Crème-fraîche	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Muskatnuss
Zucker	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Für die Tagliatelle beide Mehlsorten auf eine Arbeitsfläche sieben, vermengen und in die Mitte eine Mulde drücken. Zwei Eier aufschlagen, ein Ei trennen und mit dem Eigelb in die Mulde geben. Salz zufügen und mit einer Gabel in der Mulde verrühren. Mehlgemisch vom Innenrand nach und nach unterrühren, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Dann kräftig durchkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt kalt stellen.

Für das Schweinefilet Fleisch waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten zwei Minuten anbraten. Mit Olivenöl einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen für 15 bis 20 Minuten fertig garen.

Für die Gorgonzolasauce Gemüsefond in der Pfanne mit dem Fleischsaft erhitzen. Gorgonzola in kleinen Stücken nach und nach unterrühren. Hitze reduzieren, Sahne und Crème fraîche zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss abschmecken. Schnittlauch waschen, klein hacken und über die Sauce streuen.

Den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, in lange schmale Bandnudeln schneiden und in kochendem Salzwasser etwa zwei Minuten bissfest garen.

Für das Gemüse Brokkoli dünsten. Einen Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und Tomaten darin drei Minuten braten. Den gedünsteten Brokkoli dazu geben und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

Schweinefilet mit Gorgonzolasauce, Tagliatelle und Brokkoli-Tomatengemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Thimm am 04. Januar 2016

# Schweine-Filet mit Ingwer-Curry-Soße, Ananas, Basmati

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

1 Schweinefilet á 500 g    Sonnenblumenöl    Pfeffer, Salz

**Für die Soße:**

2 Zwiebeln                    2 Ingwerpflaumen in Sirup    1 Knolle Ingwer à 3 cm

1 Babyananas                150 ml Ananassaft            250 ml Sahne

3 EL Chilisaucе              2 EL Sojasauce                2 TL Worcestersauce

15 ml Weinbrand            2 EL Butter                    3 TL Currypulver

Sonnenblumenöl            Pfeffer                            Salz

**Für den Reis:**

120 g Basmati-Reis        3 EL Mandelblättchen        Salz

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Ingwer-Curry-Sauce Zwiebeln abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl andünsten, anschließend Curry zufügen. Ingwerpflaumen halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Ingwerpflaumen und etwas von dem Sirup mit Ananassaft und frischen Ingwerscheiben mit in die Pfanne geben. Chili-, Soja- und Worcestersauce und Sahne zufügen und alles fünf Minuten einkochen lassen. Babyananas mit einem Messer von der Schale befreien, in kleine Stückchen schneiden und in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Weinbrand abschmecken. Etwas Ananas aufheben und mit dem Filet mit braten.

Für das Fleisch das Filet waschen, trockentupfen, schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Öl und etwas Ananas anbraten und anschließend circa 20 Minuten im Ofen fertig garen.

Den Reis waschen und im Verhältnis 1:2 mit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Reis etwa zwölf Minuten kochen. In einer Pfanne ohne Öl die Mandelblättchen goldgelb rösten. Reis und Mandeln vermengen und mit einer Prise Salz würzen.

Das Schweinefilet mit Ingwer-Curry-Sauce, Ananas und Mandel-Basmati auf Tellern anrichten und servieren.

Gudrun Holz am 27. Dezember 2016

# Schweine-Filet mit Kartoffel-Stampf, Speck, Papaya-Salsa

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

Schweinefilet à 300 g	1 Zehe Knoblauch	3 Zweige Rosmarin
Öl	Salz	Pfeffer

### Für den Stampf:

4 Kartoffeln (Drillinge)	200 g Schwarzwurzeln (TK)	100 g Butter
100 ml Sahne	300 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss
Salz		

### Für den Speck:

4 Scheiben Tiroler Speck	Sonnenblumenöl
--------------------------	----------------

### Für die Salsa:

1 Papaya	1 Bund Frühlingslauch	$\frac{1}{2}$ Limette (Saft)
1 rote Schote Chili	200 ml Gemüsefond	200 ml Olivenöl
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

### Für das Schweinefilet:

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Schweinefilet mit Knoblauch in einer Pfanne mit Öl und Rosmarin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und in den Ofen geben.

### Für den Stampf:

Die Kartoffeln schälen und in sehr kleine Stücke schneiden. Kartoffeln und Schwarzwurzeln in einem Topf mit Fond und Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen. Kartoffeln und Schwarzwurzeln zusammen mit Sahne, Butter, Salz und Muskat stampfen. Knusprigen Speck zerbröseln und untermischen.

### Für den Speck:

Den Speck in wenig Öl knusprig braten.

### Für die Salsa:

Die Papaya schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingslauch in dünne Ringe schneiden. Chili halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Limettensaft auspressen und mit Zucker im Fond auflösen. Abkühlen lassen und durch ein Sieb gießen. Etwas Öl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schweinefilet mit Kartoffel-Schwarzwurzel-Stampf, knusprigem Speck und Papaya-Salsa auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Ballschuh am 12. Oktober 2017

# Schweine-Filet mit Lauch-Gemüse und Speck-Bröseln

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Ibéricofilet, ca. 400 g	3 Zweige frischer Majoran	1 EL Puderzucker
1 EL Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für das Lauchgemüse:

1 große Lauchstange	200 ml Sahne	1 EL grobkörniger Senf
Muskatnuss	2 EL Butter	Salz, Pfeffer

### Für die Speck-Bröseln:

2 Scheiben Weizenbrot	4 Scheiben Frühstücksspeck	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Abrieb)
1 EL Butter	1 TL Kümmelsamen	1 TL Korianderkörner

Muskatnuss

### Für die Garnitur:

5 Rispentomaten	1 EL Butter	2 Zweige Rosmarin
rote Pfefferkörner		

### Für das Fleisch:

Den Ofen auf 120 ° Celsius Umluft vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit Olivenöl bei starker Hitze ca. 2 Minuten kräftig anbraten, wenden und noch 1 weitere Minute ringsherum bräunen. Dann auf ein Ofengitter legen, den Kerntemperaturmesser anbringen und ca. 10 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 54 ° Celsius erreicht ist.

Majoran waschen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Puderzucker in einer Pfanne hell karamellisieren. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in den heißen Karamell setzen. Butter und Majoranblättchen zugeben und kurz durchschwenken. Das Fleisch in ca. 3 cm dicken Scheiben aufschneiden.

### Für das Lauchgemüse:

Den Lauch von der äußeren Schale befreien, putzen, der Länge nach halbieren und in ca. 1 cm große Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen, Lauch hinzugeben, mit 2 Prisen Salz würzen. Den Lauch durchrühren und ca. 3 Minuten ohne Farbe anbraten. Mit 50 ml Wasser aufgießen und den Lauch bei schwacher Hitze weitere 3 Minuten garen. Mit Sahne aufgießen und sämig einkochen lassen. Senf einrühren und das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### Für die Speck-Bröseln:

Das Brot in Würfel schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden und 2-3 Minuten hell anbraten. In derselben Pfanne die Butter aufschäumen lassen, das Baguette hinzugeben und 2 Minuten goldbraun braten. Die Kümmelsamen und die Korianderkörner im Mörser fein zerreiben und die Brösel damit würzen. Mit Zitronenabrieb und Muskatnuss abschmecken und die Speckwürfel untermischen.

### Für die Garnitur:

Die Tomaten vorsichtig waschen und am Strunk lassen. Den Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Die Tomaten in der Pfanne kurz in der Butter anschwanken. Das Gericht mit den Tomaten, dem Rosmarin und den Pfefferkörnern garnieren.

Das karamellierte Schweine- und Rinderfilet mit dem Lauchgemüse und den Speck-Bröseln auf Teller anrichten und servieren.

Peter Gröppel am 28. Mai 2018

# Schweine-Filet mit Pfifferling-Rahm, Semmel-Knödel

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Schweinefilet à 400 g    1 Bund Schnittlauch    Rapsöl, Salz, Pfeffer

### Für den Rahm:

100 g Pfifferlinge    ½ Bund glatte Petersilie    2 Schalotten  
3 EL Sojasauce    70 g Sahne    1 TL Stärke  
Rapsöl, Salz, Pfeffer

### Für die Knödel:

3 Brötchen, vom Vortag    2 TL Semmelbrösel    3 Eier  
150 ml Milch    1/2 Bund glatte Petersilie    Salz, Pfeffer

### Für den Salat:

150 g Feldsalat    20 ml weißer Balsamico    2 TL Dijonsenf  
¼ TL Puderzucker    4 EL Olivenöl    Salz, Pfeffer

### Für das Fleisch:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl rundum anbraten. Das Fleisch 20 Minuten im Ofen garen.

Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Das gebratene Filet im Schnittlauch wenden und in vier Medaillons schneiden.

### Für den Rahm:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste abbürsten. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pfifferlinge darin scharf anbraten. Die Schalotte abziehen, klein würfeln und 5 Minuten in die Pfanne geben.

Die Sahne aufgießen und kräftig aufkochen. Die Stärke mit 2 EL Wasser in einer Schüssel anrühren und die Sauce nach Bedarf damit abbinden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit der Sojasauce unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Knödel:

Die Brötchen zerkleinern und in einer Schüssel in Milch einige Minuten einweichen. Eier aufschlagen und hinzugeben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und hinzugeben. Zu einem Teig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn der Teig nicht fest genug ist, ein paar Semmelbrösel hinzufügen. Einige Minuten ruhen lassen. Für die Knödel aus dem Teig Knödel formen und diese etwa 10 Minuten ins kochende Wasser geben.

### Für den Salat:

Den Salat waschen, verlesen und trockenschleudern.

Aus Balsamico, Senf, Zucker und Öl eine cremige Vinaigrette anrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Salat mit dem Dressing marinieren. Das Schweinefilet mit Pfifferlingsrahm, Semmelknödel und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Anni Friesinger-Postma am 16. Oktober 2017

# Schweine-Filet mit Rosmarin-Balsamico-Soße, Spargel-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

300 g Schweinefilet	3 EL trockener Weißwein	1 Zweig Rosmarin
2 EL Balsamicoessig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Spargelsalat:**

250 g grüner Spargel	10 Erdbeeren	200 g Rucola
10 Macadamianüsse	4 Scheiben Serranoschinken	3 EL Parmesan
3 EL Basilikum-Gewürzöl	2 EL Balsamicoessig	Salz, Pfeffer

**Für das Schweinefilet:**

Schwein salzen und pfeffern. Wein und Balsamicoessig vermengen. Das Schwein in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Rosmarinnadeln hinzugeben und nach und nach das Wein-Essig Gemisch aufgießen. Nach 10 Min das Filet in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Die Rückstände in der Pfanne mit dem restlichen Wein aufkochen. Das mittlerweile erkaltete Filet in dünne Scheiben schneiden und in der Alufolie verbliebenen Fleischsaft zur Sauce rühren. Filetscheiben mit der Sauce beträufeln.

**Für den Spargelsalat:**

Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden und abrausen. In einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Rucola abrausen und trockenschleudern. Erdbeeren in Scheiben schneiden und mit dem Rucola vermengen. Macadamianüsse grob hacken und dazugeben. Die Schinkenscheiben halbieren und ebenfalls hinzugeben.

Basilikum-Öl mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer vermengen. Kurz vor dem Servieren über den Spargel-Erdbeer-Salat gießen und mit Parmesan garnieren.

Schweinefilet mit Rosmarin-Balsamico-Sauce und Spargelsalat mit Erdbeer-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.

Juanita Kielon am 28. Juni 2017

# Schweine-Filet mit Rosmarin-Pflaumen, Speck-Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

2 Schweinefilets à 180 g                      1 EL Sonnenblumenöl    Salz  
Pfeffer

**Für die Rosmarin-Pflaumen:**

8 getrocknete Pflaumen                      1 Schalotte                      1 Knoblauchzehe  
4 EL dunkler Balsamico-Essig              1 Bund Rosmarin                3 TL Zucker  
1 EL Sonnenblumenöl                      Salz

**Für die Speck-Kartoffeln:**

3 festk. Kartoffeln                          50 g Speck                      2 EL Sonnenblumenöl  
Chiliflocken                                  Salz                                  Pfeffer

**Für den Rucola-Salat:**

100 g Rucola                                  50 g Parmesan                      50 ml dunkler Balsamico  
100 ml Olivenöl                              Salz                                  Pfeffer

**Für das Schweinefilet:**

Die Schweinefilets waschen, trocknen und rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefilets für 2 Minuten von allen Seiten scharf anbraten.

**Für die Rosmarin-Pflaumen:**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und hacken. Den Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Die getrockneten Pflaumen halbieren und zusammen mit Rosmarin, Schalotten und Knoblauch in eine feuerfeste Form geben. Mit Balsamicoessig, Öl, Zucker und Salz abschmecken. Für 9 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen garen. Dann das scharf angebratene Schweinefilet dazugeben und für weitere 11 Minuten garen. Schweinefilet und Pflaumen aus dem Ofen nehmen und für 3 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

**Für die Speck-Kartoffeln:**

Die Kartoffeln ungeschält in 2 Zentimeter große Würfel schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln und Chili bei mittlerer Temperatur goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Speck dazugeben, die Temperatur erhöhen und für 2 Minuten braten.

**Für den Rucola-Salat:**

Den Rucola waschen und trocken schleudern. Den Parmesan in kleine Stücke hobeln. Mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen. Den Salat auf der Mitte des Tellers anrichten und mit Parmesanscheiben belegen.

Schweinefilet mit gebackenen Rosmarin-Pflaumen, Speck-Kartoffeln und Rucola-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Joshua Lommes am 05. Februar 2018

# Schweine-Filet mit Rotwein-Soße und Romanesco-Gemüse

## Für zwei Personen

### Für das Schwein:

500g Wollschweinfilet	1 Romanesco (8-10 Röschen)	100ml Gemüsefond
Olivenöl oder Butterschmalz	Chilisalز	Salz
Pfeffer		

### Für die Rotweinsauce:

750ml Rotwein, Barolo	100ml Gemüsefond	1 Zwiebel
3-4EL kalte Butter	2EL Zucker	1TL Tomatenmark
Salz	Pfeffer	

Einen Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch dieses waschen, trocken tupfen und mit Chilisalز von beiden Seiten würzen. Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten und danach im Ofen ziehen lassen. Pfanne mit Bratensatz für die Sauce beiseite stellen.

Romanescoröschen vom Strunk ablösen und waschen. Anschließend in einem Topf kurz in Olivenöl anbraten, mit etwas Gemüsefond aufgießen und zugedeckt etwa acht Minuten garen.

Für die Rotweinsauce Zwiebel abziehen und würfeln. In einer Pfanne Zucker karamellisieren, Zwiebeln anschwitzen, Tomatenmark hinzufügen. Bratensatz vom Fleisch hinzugeben, alles mit etwa 50ml Rotwein ablöschen. Einkochen lassen bis kaum noch Flüssigkeit in der Pfanne ist. Den mehrfach Vorgang wiederholen und alles stark einreduzieren lassen. Nun noch Fond hinzugeben und wieder reduzieren lassen.

Sauce am Ende durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne vom Herd nehmen und Butter nach und nach hinzugeben und Sauce aufmontieren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Fleisch mit der Sauce und dem Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Reinhold Gruber am 20. Oktober 2016



# Schweine-Filet mit Senf-Haube, Salzkartoffeln, Senf-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 350 g Olivenöl

### Für die Senfhaube:

1 Ei  $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie  $\frac{1}{2}$  Bund Estragon  
2 EL körniger Senf 2 EL Cornflakes 2 EL Semmelbrösel

### Für die Salzkartoffeln:

6 Drillinge 3 EL Meersalz

### Für die Senfsauce:

200 ml Sahne 200 ml Gemüsefond 1 EL scharfer Senf  
 $\frac{1}{2}$  EL süßer Senf 1 Zitrone (Abrieb)

### Für das Schweinefilet:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und von Häutchen und Sehnen befreien. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin von allen Seiten etwa 4 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Anschließend das Schweinefilet in eine ofenfeste Form geben und etwa 25 Minuten im Ofen garen.

### Für die Senfhaube:

Den Ofen auf 220 Grad Oberhitze vorheizen. Petersilie und Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ei aufschlagen und Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß steif schlagen. Die Cornflakes zerkleinern und mit Semmelbröseln, Petersilie, Estragon und körnigem Senf unter das geschlagene Eiweiß heben. Die Masse auf dem Schweinefilet verteilen und etwa 5 Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken.

### Für die Salzkartoffeln:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser mit 2 EL Salz 20 Minuten bei geöffnetem Deckel kochen. Anschließend abgießen und etwas nachsalzen.

### Für die Senfsauce:

Gemüsefond in die Pfanne, in der das Schweinefilet zubereitet wurde füllen, diese erhitzen und den Fond aufkochen lassen. Sahne hinzufügen und weiter bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Senf und etwas Zitronenabrieb zugeben und eindicken lassen.

Schweinefilet mit Senfhaube und Salzkartoffeln mit Senfsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Lindemann am 27. April 2017

# Schweine-Filet mit Tomaten-Kruste, Tomaten-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

250 g Schweinefilet	2 Scheiben Toastbrot	50 g Parmesan
4 getr. Öl-Tomaten	2 EL Tomatenöl	½ Bund Basilikum
½ Bund Petersilie	1EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

250 g Babykartoffeln	4 Zweige Rosmarin	Grobes Meersalz
Olivenöl		

### Für den Tomaten-Salat:

1 Dose Kichererbsen	1 Zwiebel	10 getrocknete Tomaten
10 Cocktailtomaten	70 g Feta-Käse	1TL Sambal Oelek
½ Bund krause Petersilie	4 EL Olivenöl	1 Zitrone
1 Knoblauchzehe	Salz	Pfeffer

### Für das Schweinefilet:

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in etwa 3-4cm große Medaillons schneiden. Anschließend in einer Pfanne in heißem Olivenöl scharf anbraten. Danach herausnehmen und im Backofen 15-20 Minuten garen lassen.

Parmesan reiben. Basilikum und Petersilie abbrausen und trocken wedeln. Das Toastbrot zerpfeifen und mit Parmesan, getrockneten Tomaten, Tomatenöl und den Kräutern zu einer sämigen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomatenmasse auf die Schweinemedailons setzen und im Ofen gratinieren.

### Für die Rosmarin-Kartoffeln:

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Babykartoffeln halbieren und mit Olivenöl, Rosmarin und Salz auf ein Backblech geben und 20 Minuten garen lassen.

### Für den Tomaten-Kichererbsen-Salat:

Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen und abspülen.

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und klein schneiden. Cocktailtomaten halbieren. Zitronenschale abreiben. In einer Schüssel die Kichererbsen, Zwiebel, getrocknete Tomaten, Cocktailtomaten, Feta und Petersilie vermischen. Dazu etwas Zitronenabrieb geben.

Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Zitrone halbieren, auspressen und drei Esslöffel Zitronensaft mit Knoblauch und Olivenöl zu einem Dressing mischen und unter den Salat heben.

Mit Salz, Pfeffer und Sambal Oelek abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Schröder am 22. August 2018

# Schweine-Filet mit Zimt, Dörrobst, Sellerie-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

4 Schweinefilets, à 120 g	4 Zimtstangen	2 Zweige Thymian
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für das Dörrobst:

7 getrocknete Pflaumen	7 getrocknete Aprikosen	7 getrocknete Feigen
1 EL dunkler Balsamicoessig	150 ml Gemüsefond	1 Orange
$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	2 EL Mandelstifte	2 EL Butter

### Für das Püree:

1 kleine Knollensellerie (300 g)	2 mehligk. Kartoffeln	100 g Butter
50 ml Sahne	30 ml Weißwein	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für das Schweinefilet:

Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Filets waschen, trocken tupfen und in der Mitte mit je einer Zimtstange versehen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Thymian zugeben und das Fleisch von allen Seiten 1-2 Minuten kräftig anbraten. Dann herausnehmen, Bratensatz für das Dörrobst aufbewahren, und das Fleisch im vorgeheizten Ofen auf dem Gitterrost ca. 15 Minuten fertig garen.

### Für das Dörrobst:

Dörrobst in mundgerechte Würfel schneiden. Butter in der Pfanne, in der das Fleisch zuvor gebraten wurde, erhitzen und das Dörrobst darin schwenken. Mit Essig und Fond ablöschen und mit Zimt bestreuen. Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb fein abreiben und das Dörrobst damit verfeinern. Nach Bedarf auch Orangensaft zugießen. Dörrobst ca. 5 Minuten schmoren lassen. Zuletzt mit Mandelstiften verfeinern.

### Für das Püree:

Knollensellerie und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf 75 g Butter zum Schäumen bringen, den Sellerie hinzufügen und mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze im eigenen Saft weich garen lassen und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Leicht salzen. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren und zur Bindung die restlichen 25 g kalte Butter sowie 50 ml Sahne untermixen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Mit Zimt gespicktes Schweinefilet mit Dörrobst und Selleriepüree auf Tellern anrichten und servieren.

Guy Kohnen am 05. Dezember 2017

# Schweine-Filet, Blauschimmel-Käse-Soße, Kartoffel-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

Schweinefilet à 300 g      3 EL Butter      Salz

### Für die Sauce:

1 Blauschimmelkäse      2 Zehen Knoblauch      1 Schalotte  
1 EL Senf      100 ml Hühnerfond      200 ml Sahne  
100 g Butter      Salz

### Für den Salat:

4 Kartoffeln (Drillinge)      4 Scheiben Tiroler Speck      1 EL Senf  
1 EL Zucker      1 EL Weißweinessig      200 ml Sonnenblumenöl  
3 EL Olivenöl      Salz

### Für das Schweinefilet:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Schweinefilet salzen. In einer heißen Pfanne Butter schmelzen und das Schweinefilet von beiden Seiten kurz scharf anbraten und in den Ofen geben. Mit Salz würzen.

### Für die Sauce:

Die weiße Rinde des Schimmelkäses abschneiden und den Käse in kleine Stücke schneiden. Knoblauch und Schalotte abziehen und kleinhacken. Mit Käse, Sahne, Senf, Fond und Butter vermengen und in einer Pfanne erwärmen. Mit Salz abschmecken.

### Für den Salat:

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen. Speck in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit heißem Sonnenblumenöl braten bis er goldbraun ist. Kartoffeln in Würfel schneiden und mit Speck vermengen. Senf, Zucker, Weißweinessig und etwas Öl zu einer Vinaigrette mixen und über die Kartoffeln geben.

Schweinefilet mit Blauschimmelkäse-Sauce und Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Marijke Amado am 12. Oktober 2017

# Schweine-Filet, Dukkah-Haube, Kartoffel-Chips, Chicorée

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

500 g Schweinefilet	1 Zitrone	2 Knoblauchzehen
2 EL Haselnusskerne	1 EL Cashewkerne	1 EL Pinienkerne
2 EL helle Sesamsaat	2 TL Kreuzkümmel	1 EL Koriandersaat
½ Bund Minze	½ Bund glatte Petersilie	2 TL Paprikapulver, edelsüß
1/2 TL Oregano, gerebelt	1 TL schwarze Sesamsaat	5 EL Olivenöl
1 EL schwarze Pfefferkörner	2 TL Meersalz	

**Für die Süßkartoffelchips:**

1 große Süßkartoffel	1 Prise Meersalz
----------------------	------------------

**Für den Chicorée:**

2 Chicorée	1 Orange	2 EL Honig
20 g Butter	1 EL brauner Zucker	

**Für das Schweinefilet mit Dukkah-Haube:**

Fritteuse auf 180 Grad aufheizen. Den Backofen auf 200 C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Schweinefilet kalt abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Zitrone waschen, Zesten abreiben, halbieren und eine Hälfte auspressen. Minz- und Petersilienblätter abzupfen. Knoblauchzehen häuten. Sämtliche Nüsse, Kerne, Saaten, Kräuter und Gewürze in eine Küchenmaschine geben, Öl, Knoblauch, Zitronensaft und -abrieb dazu geben und zu einer Paste verarbeiten. Schweinefilet auf der Oberseite mit der Paste bedecken und für 20 Minuten im Ofen garen.

**Für die Süßkartoffelchips:**

Süßkartoffel ungeschält in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. In der Fritteuse ca. 10 min. kross frittieren. Herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz würzen.

**Für den Chicorée:**

Den Strunk vom Chicorée vorsichtig entfernen (darauf achten, dass der Chicorée nicht auseinander fällt).

Braunen Zucker und Honig in einer Pfannen karamellisieren lassen, Chicorée dazu geben und bei niedriger Hitze goldbraun anbraten. Orange waschen, halbieren. Von einer Hälfte feine Zesten abreiben und eine Hälfte auspressen. Den Chicorée mit Orangensaft ablöschen.

Orangenabrieb und Butter dazu geben. Alles kurz schwenken.

Schweinefilet tranchieren und auf Teller geben. Süßkartoffelchips mit dem Chicorée neben dem Schweinefilet anrichten.

Tatjana Büttner am 27. September 2018

# Schweine-Filet, Erdbeeren, Spargel, Fächerkartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Kartoffeln:**

2 kleine festk. Kartoffeln                      50 g Parmesan                      4 EL Butter

**Für das Schweinefilet:**

1 Schweinefilet á 300 g                      16 Scheiben Frühstücksspeck      3 EL Honig  
2 EL Olivenöl

**Für Erdbeeren, grüner Spargel:**

300 g grüner Spargel                      350 g Erdbeeren                      2 EL Butterschmalz  
 $\frac{1}{2}$  Bund Basilikum                      150 ml heller Balsamico-Essig      60 g Zucker  
Salz                      Pfeffer

**Für die Parmesan-Fächerkartoffeln:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und dicht einschneiden, aber nicht durchschneiden. Kartoffelfächer mit Butter bestreichen und im Backofen 30 Minuten garen lassen. Parmesan reiben. Zwischendurch mit Butter bestreichen und 10 Minuten vor Ende der Garzeit Parmesan bestreuen.

**Für das Schweinefilet:**

Das Schweinefilet abrausen und trockentupfen. Fleisch mit Speck ummanteln und Honig darüberstreichen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch 5-7 Minuten scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten garen. Zwischendurch mit Bratensaft begießen und am Ende 5-10 Minuten ruhen lassen.

**Für Erdbeeren, grüner Spargel:**

Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und in feine Würfel schneiden. Basilikum abrausen, trockenwedeln und in dünne Streifen schneiden.

Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren, Essig hinzufügen und ca. 3 Minuten köcheln. Erdbeeren darin kurz erwärmen und Basilikum einrühren. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel wasche, trocken tupfen, vom unteren Teil befreien, in kleine Stücke schneiden und 5-10 Minuten in Butterschmalz in einer Pfanne braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Balsamico-Erdbeeren unterheben.

Die Balsamico-Erdbeeren mit Spargel auf Tellern anrichten, das Schweinefilet im Speckmantel dazu geben, Parmesan-Fächerkartoffeln platzieren und servieren.

Alexandra Nieder am 22. Mai 2018

# Schweine-Filet, feurig-rote Pfeffer-Soße, Kartoffel-Rösti

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Schweinefilet à 400 g    4 Zweige Rosmarin    4 Zweige Thymian  
neutrales Pflanzenöl

### Für die Sauce:

1 EL rosa Pfefferbeeren    1 rote Chili    100 ml Kalbsfond  
40 ml Cognac    100 ml trockener Rotwein    1 EL Crema-di-balsamico  
2 EL Butter    Salz    Pfeffer

### Für die Kartoffelrösti:

250 g festk. Kartoffeln    150 g Süßkartoffel    4 EL Sonnenblumenkerne  
2 Schalotten    1 Ei    1 EL Mehl  
Butterschmalz    Salz    Pfeffer

### Für das Fleisch:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit heißem Öl kurz von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten mit Thymian und Rosmarin scharf anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen auf den Kräutern 15 Minuten fertig garen.

### Für die Sauce:

Die Pfanne mit dem Bratenansatz mit Cognac, Rotwein, Crema di balsamico und Kalbsfond ablöschen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Die rosa Pfefferbeeren sowie Chili hinzufügen und reduzieren lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter aufmontieren.

### Für die Kartoffelrösti:

Die Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen, die Schalotten abziehen und beides auf einer Vierkanttreibe grob raspeln. Die Masse kräftig salzen und nach einer Ruhezeit von 5 Minuten durch ein Passiertuch ausdrücken.

Die Sonnenblumenkerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten und zu der Masse geben.

Die Masse mit dem Ei, Mehl und Pfeffer vermengen.

Etwa 2 EL der Masse plattdrücken und in einer Pfanne mit Butterschmalz ausbacken.

Das Schweinefilet mit feurig-roter Pfeffersauce und Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Herden am 18. Mai 2017

# Schweine-Filet, Garnelen, Chili-Kokos-Chutney, Basmati

## Für zwei Personen

### Für das Chutney:

1 $\frac{1}{2}$ grüne Chilis	30 g Kokosraspeln	1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer à 3 cm	1 Limette	1 TL Zucker
1 Bund Koriander	Salz	

### Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 250 g	200 ml Kokosmilch	100 ml Gemüsefond
2 EL Erdnussöl		

### Für die Garnelen:

4 Riesengarnelen	50 ml kaltes Mineralwasser	1 rote Chili
50 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 TL Honig
$\frac{1}{2}$ EL Maiskeimöl	1 EL Erdnussöl	brauner Zucker

### Für den Basmati:

75 g Basmatireis	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ rote Chili
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	150 ml Gemüsefond	50 ml Ananassaft
1 EL ungesalzene Erdnüsse	$\frac{1}{2}$ Mango	$\frac{1}{2}$ kleine Ananas
3 Kardamomkapseln	1 Sternanis	2 Gewürznelken
$\frac{1}{2}$ Zimtstange	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz

**Für das Chutney:** Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer Limette heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale raspeln und den Saft auspressen. Den Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Einige Blätter zur Dekoration aufbewahren. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Mit etwas Salz und Zucker in der Moulinette zu einem trockenen Chutney hacken.

**Für das Schweinefilet:** Fleisch waschen, trockentupfen und in 2  $\frac{1}{2}$  cm große Medaillons schneiden. In einem Wok das Erdnussöl erhitzen und die Hälfte des Chutneys unter Rühren anbraten. Kokosmilch und Fond angießen und kräftig aufkochen lassen. Das Fleisch dazugeben und ca.10 Minuten gar ziehen lassen. Das übrige Chutney und Koriander darüber verteilen.

**Für die Garnelen:** Mehl, Backpulver und Öl mit dem 50 ml eiskalten Mineralwasser zu einem glatten Teig rühren. Zwei Garnelen waschen, trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden und durch den Teig ziehen. In heißem Öl goldgelb ausbacken. Die übrigen Garnelen würzen. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Den braunen Zucker und den Honig im Topf schmelzen, die Chili und die Garnelen dazugeben und mitgaren.

**Für den Basmati:** Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit dem Reis in einem Topf anschwitzen. Kardamom, Sternanis, Nelken und Zimtstange in einen Teebeutel geben, verschließen und mit einer angedrückten Chili in den Topf geben. Mit Ananassaft und Fond ablöschen und kurz aufkochen. 15 Minuten im Ofen köcheln lassen. Ananas schälen, vierteln, den Strunk herausschneiden, die Mango schalen und beides fein würfeln und die Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten. Zum Schluss alles unter den Reis mischen.

Das Schweinefilet und zweierlei Garnelen mit Chili-Kokos-Chutney und fruchtig-geschmortem Basmati auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Preuß am 02. März 2017



# Schweine-Filet, Jerk-Salsa, Kartoffel-Mash, Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

2 Schweinefilets à 150 g       $\frac{1}{2}$  TL Pimentpulver      Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für die Jerk-Salsa:

1 Zehe Knoblauch       $\frac{1}{2}$  EL Worcestersauce      1 EL HP-Sauce

2 EL Ketchup      2 EL Honig       $\frac{1}{2}$  EL Sojasauce

$\frac{1}{2}$  TL Chili-Würzsauce      1  $\frac{1}{2}$  EL Apfelsaft      Salz

### Für das Süßkartoffel-Mash:

2 große Süßkartoffeln      4 cm Ingwer      3 EL Butter

Salz

### Gurken-Christophine Salat:

1 Christophine      1 Gurke      1 Frühlingszwiebel

$\frac{1}{2}$  Bund frischer Koriander      1 TL Schwarzkümmel      1 Limette, Saft

40 ml Olivenöl      Salz

## Für das glasierte Schweinefilet:

Den Ofen auf 270 Grad Grillfunktion vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und von Sehnen, Fett und Silberhäutchen befreien. Mit Salz, Pfeffer und Piment einreiben. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch hineinlegen und von allen Seiten etwa 6 Minuten anbraten.

## Für die Jerk-Salsa:

Für die Salsa Knoblauchzehe abziehen und in eine Schüssel pressen.

Worcestersauce, HP-Sauce, Ketchup, Honig, Sojasauce, Chili-Würzsauce und Apfelsaft hinzugeben, salzen und alles miteinander vermengen. Wenn das Fleisch rundherum eine schöne goldbraune Kruste angenommen hat, in einen ofenfeste Form geben, mit dem Großteil der Sauce übergießen und unter dem Backofengrill glasieren lassen. Die restliche Sauce in eine Servierschale füllen.

## Für das Süßkartoffel-Mash:

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und zum Kochen bringen. Süßkartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser zugeeckt 25 Minuten kochen lassen, anschließend abseihen und ausdampfen lassen. Ingwer schälen und feinschneiden. Butter in einem Topf zerlassen und mit Süßkartoffeln und Ingwer vermengen und mit einem Stampfer stampfen.

## Gurken-Christophine Salat:

Christophine halbieren, schälen und von Kern und Kerngehäuse befreien. In einem Topf mit Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Gurke waschen und von den Enden befreien. Gurke und Christophine in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel abbrausen, vom Strunk und der äußeren Schale befreien und in Ringe schneiden. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Olivenöl, Limettensaft, Schwarzkümmel und Salz zu einem Dressing vermengen und Gurken- und Christophinenscheiben darin marinieren, Frühlingszwiebeln darüber geben.

Glasiertes Schweinefilet mit Jerk Salsa und Süßkartoffel-Mash auf Tellern anrichten und servieren.

Eveline Doll am 14. Juni 2017

# Schweine-Filet, Karotten-Bohnen-Gemüse, Kartoffel-Stampf

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

500 g Schweinefilet	1 Williams-Birne	2 Braeburn-Äpfel
2 rote Zwiebeln	1 Zwiebel	150 g getr. Softpflaumen
2 EL Weinessig	1 Zweig Rosmarin	Keimöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Gemüse:

2 Karotten	2 violette Karotten	2 gelbe Karotten
100 g Prinzessbohnen	1 Zwiebeln	30 g Butter
1 Zweig Rosmarin	Keimöl	

### Für den Kartoffelstampf:

600 g mehligk. Kartoffeln	150 ml Milch	100 ml Sahne
30 g Butter	1 Zitrone	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für den Stampf die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen.

Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit Essig abtupfen, anschließend salzen und pfeffern. Mit einem langen, schmalen Messer in der Mitte ein Loch stechen. Nadeln vom Rosmarinzwig abziehen. Das Loch mit den Pflaumen und einigen Rosmarinnadeln füllen. Rote Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Schweinefilet von allen Seiten in einer Pfanne mit Keimöl scharf anbraten. Fleisch, Rosmarinzwig und die Hälfte der Zwiebeln in den Bratschlauch geben. Äpfel und Birne schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Hälfte ebenfalls in den Bratschlauch geben und anschließend für 20 Minuten in den Backofen geben.

Die zweite Hälfte der Zwiebeln in einem hohen Topf geben. Die restlichen Äpfel, Birnen und Pflaumen dazu geben und alles mit ein wenig Wasser schmoren und abschließend zu einer Sauce pürieren.

Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Karotten in ein wenig Öl in einer Pfanne braten. Nach einigen Minuten Zwiebeln, Rosmarin, Salz und Pfeffer dazu geben. In einem kleinen Topf Wasser zum kochen bringen und die Bohnen darin bissfest kochen, anschließend abschrecken und in die Pfanne zu den Karotten und Zwiebeln geben. Kartoffeln abgießen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Milch, Sahne und Butter in einem Topf erwärmen und zum Kartoffelstampf geben. Etwas Schale der Zitrone abreiben. Mit Salz, Muskatnuss und Zitronenschale würzen.

Schwein aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen und abschließend in Scheiben schneiden. Mit Pflaumen gefülltes Schweinefilet auf Tellern anrichten, das Karotten-Bohnen-Gemüse und den Kartoffelstampf daneben garnieren und mit der Sauce servieren.

Boguslawa Kmiecik am 28. November 2016

# Schweine-Filet, Kartoffel-Stampf, Rosenkohl, Schalotten

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

1 Schweinefilet, à 500 g	1 Bund Thymian	3 Zehen Knoblauch
200 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Stampf:**

3 Süßkartoffeln	100 ml Sahne	100 ml Milch
1 EL Butter	1 Muskatnuss	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

**Für den Rosenkohl:**

250 g Rosenkohl	1 getrocknete Chili	3 EL flüssiger Honig
Salz	Pfeffer	

**Für die Schalotten:**

6 Schalotten	200 ml trockener Rotwein	2 EL schwarzes Johannisbeergelee
Salz	Pfeffer	

**Für das Schweinefilet:**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und grob klein schneiden. Olivenöl in eine Schüssel geben, den Knoblauch und die Thymianzweige dazugeben und das Fleisch darin einlegen. Zehn Minuten einziehen lassen und das Fleisch anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne rundum anbraten und anschließend in Alufolie für 15 Minuten in den Ofen geben. Den Bratensatz aufbewahren.

**Für den Stampf:**

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Im kochenden Wasser weichkochen und anschließend abgießen.

Süßkartoffeln im Topf lassen und mit Milch und Sahne aufgießen.

Kartoffeln zu Stampf verarbeiten und mit geriebener Muskatnuss abschmecken. Nach Bedarf ein wenig Cayennepfeffer dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter unterrühren.

**Für den Rosenkohl:**

Den Rosenkohl putzen und halbieren. Die Chili der Länge nach halbieren, entkernen und klein schneiden. Den Rosenkohl mit Honig und Chili vermengen und beiseite stellen. Später salzen und Pfeffern und mit dem Fleisch zusammen in der Alufolie in den Ofen geben.

**Für die Schalotten:**

Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Im Bratensatz anbraten und mit Rotwein ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Gelee verfeinern. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robin Kühle am 24. September 2018

# Schweine-Filet, Oliven-Kruste, Tzatziki, Kartoffel-Würfel

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

400 g Schweinefilet, am Stück	1 Toastbrot-scheibe	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin	2 Stiele Thymian	3 EL Kalamataoliven
2 EL Butter	1 Eigelb	1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Honig	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Kartoffelwürfel:

3 vorw. festk. Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Tzatziki:

2 Minigurken	250 g griech. Joghurt (10%)	2 Knoblauchzehen
2 TL heller Balsamicoessig	1 Zweig Dill	1 Msp. Puderzucker
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Fleisch:

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Toastbrot klein würfeln. Knoblauch, Rosmarinnadeln und Thymianblättchen fein hacken. Oliven fein hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Toastbrot darin rundherum goldbraun rösten, rausnehmen und in eine Schüssel geben. Mit Knoblauch, Rosmarin Oliven, Salz, Pfeffer und Eigelb mischen.

Fleisch waschen, trocken tupfen. Vier Schweinefilets à ca. 2 cm Dicke vom Stück schneiden. 1 EL Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen, rundherum kurz anbraten. In eine Auflaufform geben (20 x 10 cm). Schweinefilet mit Senf bestreichen, mit der Oliven-Kräutermischung umhüllen und diese dabei rundum kräftig andrücken. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten garen. Herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

### Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit einem Küchentuch trocken tupfen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und sehr fein hacken. Rohe Kartoffelwürfelchen mit Rosmarinnadeln in einer beschichteten Pfanne in reichlich Olivenöl bei mittlerer Hitze unter Wenden goldbraun anbraten und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten langsam weich garen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Tzatziki:

Gurken waschen, schälen, halbieren und hauchfein würfeln. Knoblauch abziehen, fein hacken, mit dem Joghurt, dem Essig verrühren. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gurkenwürfelchen und Dill untermengen. Zum Schluss mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Schweinefilet mit Olivenkruste, Tzatziki und Rosmarin-Kartoffelwürfel auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Maulwurf am 12. März 2018

# Schweine-Filet, Pfefferrahm-Soße, Kartoffel-Püree, Bohnen

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

800 g Schweinefilet, Stück	3 Zweige Thymian	3 Zweige Salbei
3 Zweige Rosmarin	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für die Pfefferrahmsauce:

1 Schalotte	3 EL eingel., grüner Pfeffer	3 EL Cognac
500 ml Rinderfond	200 ml Schlagsahne	2 EL Butter
1 EL Mehl	1 unbehandelte Zitrone	

### Für die Bohnen:

3 handvoll grüne Bohnen	1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen
40 g Butter	1 Muskatnuss	2 Zweige Bohnenkraut
100 ml Wasser	Salz	Pfeffer

### Für das Kartoffelpüree:

400 g mehlig. Kartoffeln	150 ml Milch	30 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	

### Für das Schweinefilet:

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian, Salbei und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Fleisch mit den Kräuterzweigen belegen und mit Küchengarn umwickeln. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten.

Anschließend auf ein Stück Alufolie legen, Seiten der Folie zu einem kleinen Rand hochschlagen, so dass der Fleischsaft aufgefangen wird und im Ofen 15-20 Minuten garen.

### Für die Pfefferrahmsauce:

Einen Esslöffel Butter und Mehl miteinander verkneten und in den Kühlschrank stellen.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Pfanne einen Esslöffel glasig dünsten.

Pfefferkörner dazugeben und mit Cognac ablöschen. Fond und Sahne angießen. Die Sauce etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Fleischsaft mit in die Sauce gießen. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die Sauce mit der Mehlbutter binden.

### Für die Bohnen:

Knoblauch und Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der Butter in einer Pfanne glasig dünsten.

Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Bohnen und Bohnenkraut mit in die Pfanne geben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und mit Wasser auffüllen.

Pfanne mit Deckel abdecken und die Bohnen 15 – 20 Minuten schmoren lassen. Mit Salz nochmals abschmecken.

### Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser in einem Topf etwa 18–20 Minuten weich garen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch in einem Topf erwärmen und zusammen mit der Butter unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Rau am 25. Oktober 2018

# Schweine-Filet, Pfifferling-Pfeffer-Rahm, Kartoffel-Rösti

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

2 Schweinefilets à 250 g	2 Knoblauchzehen	30 g Butter
4 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Sauce:

200 g Pfifferlinge	200 g Sahne	80 ml Cognac
1 Schalotte	50 g Butter	100 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ TL Stärke	Salz	Pfeffer

### Für die Rösti:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Ei
150 g Butterschmalz	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**  $\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie

### Für das Schweinefilet:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilets in einer Pfanne in Olivenöl anbraten, mit Thymian und Knoblauch glasieren und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Sauce:

1 EL Butter in einem Topf zerlassen, mit Cognac ablöschen und kurz flambieren. Mit der Gemüsefond auffüllen. Bei mittlerer Hitze 2 Minuten köcheln lassen, die Sahne zugießen und sämig einkochen lassen.

Pfifferlinge kurz in einer anderen Pfanne anbraten und schließlich zu der Sauce geben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.  $\frac{1}{2}$  EL Butter in die Sauce geben, vor dem Servieren ein wenig Petersilie fein hacken und in die Sauce geben.

### Für die Rösti:

Kartoffeln und die Zwiebel schälen und mit der groben Reibe reiben. Danach mit dem Ei verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer kleinen Pfanne mit etwa 20 cm Durchmesser etwas Butterschmalz erhitzen und 3 EL Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Etwas andrücken und goldbraun backen. Mit einem Pfannenwender vorsichtig umdrehen und die zweite Seite ebenfalls goldbraun backen.

### Für die Garnitur:

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Jan Klose am 30. August 2018

# Schweine-Filet, Speckbohnen, Bratkartoffeln, Whisky-Soße

**Für 2 Personen**

**Für die Medaillons:**

2 Schweinefilets, à 160 g    200 g Speckstreifen    Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für die Speckbohnen:**

200 g Prinzessbohnen    150 g Speck, am Stück    1 Knoblauchzehe  
3 EL Olivenöl    Salz, Pfeffer

**Für die Bratkartoffeln:**

250 g Kartoffeln, fest    100 g Butter    Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

2 Zwiebeln    3-4 EL Olivenöl    200 ml Sahne  
200 ml Milch    50 ml Whisky    200 ml Gemüsefond

Backofen auf 100 Grad Oberhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speckstreifen ummanteln. Anschließend von beiden Seiten bei niedriger Temperatur in Öl anbraten. Das Fleisch herausnehmen und in den Backofen geben.

Für die Speckbohnen Speck in feine Würfel schneiden mit Knoblauch und mit Öl anbraten und auf die Seite stellen. Für die Sauce Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Öl in der Pfanne des Specks erhitzen und die Zwiebeln darin mit glasig anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen, Sahne, Milch und Whisky hinzufügen, köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertig gekochten Kartoffeln abgießen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen und die Kartoffeln darin knusprig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Prinzessbohnen vier bis fünf Minuten ins heiße leicht köchelnde Wasser geben. Bohnen abgießen und zum Speck in die Pfanne geben, unterheben und abschmecken.

Das Schweinefilet aus dem Backofen holen und dritteln.

Die Schweinemedallions mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Whiskysauce auf Tellern anrichten und servieren.

Rene Eggl am 22. September 2016

# Schweine-Filet, Speckmantel, Spitzkohl, Kartoffel-Würfel

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 200 g	150 g Bauchspeck-Scheiben	1 TL getr. Rosmarin
2 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl	1 Zwiebel	15 helle Weintrauben
40 g Walnüsse	1 EL flüssiger Honig	200 ml Gemüsesfond
2 EL Zucker	3 EL Olivenöl	Salz

### Für die Kartoffelwürfel:

4 festk. Kartoffeln	1 EL Olivenöl	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

### Für das Schweinefilet im Speckmantel:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Schweinefilet mit Salz, Pfeffer und Rosmarin einreiben. Bauchspeck auf Alufolie auslegen, Schweinefilet darauflegen und mithilfe der Alufolie die Speckscheiben fest um das Filet wickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet von beiden Seiten darin anbraten. Die Pfanne in den Backofen stellen und das Filet ca. 20 Minuten weitergaren. Anschließend das Filet herausnehmen, ca. 10 Minuten ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

### Für Spitzkohl und Weintrauben:

Spitzkohl abbrausen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Blätter in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Spitzkohl hinzugeben und mitdünsten. Salz und Zucker über den Kohl streuen und unter Rühren karamellisieren lassen. Mit Gemüsesfond ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten bei geringer Temperatur weitergaren und gelegentlich umrühren. Trauben waschen und halbieren. Walnüsse grob hacken. Wenn der Kohl weich ist, beides zum Kohl geben und ca. 2 Minuten ziehen lassen und mit etwas Honig verfeinern.

### Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin knusprig ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Schweinefilet im Speckmantel mit Spitzkohl, Weintrauben, Walnüsse und Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Bohm am 30. März 2017



# Schweine-Filet, Stampfkartoffeln, Basilikum-Zitronen-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

250-300g Schweinefilet	1 Zitrone, unbehandelt	1 Knoblauchzehe
2 Frühlingszwiebeln	100 g Frischkäse	125 ml Sahne
75 ml Weißwein	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
½ Bund Basilikum	Pflanzenöl	1 Prise Meersalz
Pfeffer		

### Für die Stampfkartoffeln:

400 g mehligk. Kartoffeln	1 unbehandelte Zitrone	4 EL Olivenöl
2 Zweige glatte Petersilie	1 Prise Meersalz	Pfeffer

### Für das Schweinefilet:

Den Backofen auf 100°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Zweig Thymian und einen Zweig Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Die Frühlingszwiebeln abziehen, von den Enden befreien und ebenfalls klein hacken. Alles zusammen mit dem Frischkäse vermengen. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne kurz anbraten und die Hälfte zu dem Frischkäse geben. Die andere Hälfte für die Sauce aufbewahren.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, vorsichtig längs aufschneiden, aufklappen und flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Füllung bestreichen und aufrollen. Das aufgerollte Schweinefilet mit einer Küchenschnur befestigen und in einer Pfanne mit heißem Öl, mit übrigem Rosmarin und Thymian ca. 4 Minuten scharf anbraten. Anschließend sofort für ca. 20-25 Minuten in den Ofen geben.

Die Schale der Zitrone dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der Zitrone auspressen. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und den restlichen Knoblauch dazugeben. Die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen, abspülen und trocknen. Die Blätter fein hacken und zusammen mit der abgeriebenen Zitronenschale und dem Zitronensaft dazugeben und einkochen lassen. Die Sahne zufügen und so lange köcheln lassen, bis die Sauce cremig ist.

### Für die Zitronen-Stampfkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in kochendem Salzwasser garen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. 3 EL Zitronensaft auspressen und mit dem Olivenöl, der Petersilie, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Kartoffeln abgießen, im Topf bei ausgeschalteter Platte auf den Herd stellen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Kartoffeln mit 4 EL von dem angerührten Zitronenöl grob zerstampfen.

Das gefüllte Schweinefilet aufschneiden und mit den Zitronen- Stampfkartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Sauce und dem restlichen Zitronenöl garnieren und servieren.

Diane Dieterich am 06. März 2017

# Schweine-Filet-Tournedos, Senf-Soße, grüne Bohnen, Pommes

**Für zwei Personen**

**Für Tournedos, Sauce:**

2 Schweinetournedos à 150 g	2 Scheiben durchw. Speck	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	100 g Butterschmalz	200 g Crème-fraîche
1 EL Dijon-Senf	250 ml trockener Weißwein	1 Zweig glatte Petersilie
1 Zweig Estragon	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

**Für die Prinzessbohnen:**

200 g Prinzessbohnen	$\frac{1}{4}$ Bund Bohnenkraut	50 g geräuch. Würfel-Speck
50 g gesalzene Butter		

**Für die Pommes sarladaise:**

250 g festk. Kartoffeln	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig glatte Petersilie
50 g Gänseschmalz	Oliveneröl	Meersalz

**Für Tournedos, Sauce:**

Die Schweinefilets waschen und trockentupfen, mit Speck ummanteln und mit einem Spieß fixieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, ruhen lassen und warm halten.

Schalotten und Knoblauch abziehen und feinhacken. In das Bratenfett aus der Pfanne die Schalotten und den Knoblauch geben und glasig dünsten.

Petersilie und Estragon abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Wein, Crème fraîche, Senf und Estragon dazugeben. Sauce so lange rühren, bis sie sämig ist und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Prinzessbohnen:**

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Bohnen darin 5 Minuten blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. In einem Topf mit Bohnenkraut die Bohnen 12 Minuten kochen. Speck in einer Pfanne mit etwas Butter ausbraten und die Bohnen darin schwenken.

**Für die Pommes sarladaise:**

Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden und mehrmals die Stärke auswaschen. Gänseschmalz in einer Pfanne auslassen. Die Kartoffelscheiben zugeben und goldbraun braten. Knoblauch abziehen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und die Blätter der Petersilie mit etwas Olivenöl vermengen. Am Ende der Bratzeit unter die Kartoffeln mischen und mit Salz abschmecken.

Die Tournedos mit Dijon-Senf-Sauce, grünen Bohnen und Pommes sarladaise auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Ritter am 24. Juli 2017

# Schweine-Kotelett in Soße, Knödel-Scheiben, Eisberg-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Kotelets in Sauce:

2 Schweine-Koteletts à 180 g	1 Ei (L)	25 g Mehl
100 g Paniermehl	50 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

50 g getr. Waldpilze	20 g Pflanzenmargarine	$\frac{1}{4}$ Zwiebel
3 EL Schmand	3 EL Sahne	1 TL mittelscharfer Senf
3 EL Mehl	2 getr. Rispen Currykraut	1 EL getrocknetes Liebstöckel
2 EL Rotwein	1 TL Worcester Sauce	1 EL Sojasauce
2 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Schwarzer Pfeffer	

### Für die Knödel:

3 Kaiserbrötchen, vom Vortag	2 Eier (L)	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{4}$ L Milch 3,5 %	4 EL Semmelmehl	$\frac{1}{2}$ TL Muskat
Salz		

### Für den Eisbergsalat:

$\frac{1}{2}$ Kopf Eisbergsalat	1 TL Essig 'milde Himbeere'	2 EL Olivenöl
2 EL Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Kotelets in Sauce:

Die Koteletts waschen, trocken tupfen und plattieren. Drei kleine Stücke aus einem Kotelett rausschneiden und beiseite legen.

Panierstraße aus Mehl, Ei und Semmelbröseln bereitstellen.

Ganze Koteletts erst in Mehl, dann Ei und dann in Semmelbröseln panieren. Einen Schmortopf mit Margarine erhitzen und die Koteletts darin goldbraun anbraten.

### Für die Sauce:

Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. In einer Pfanne mit Margarine anschwitzen, die drei kleinen Stücke von den Koteletts dazugeben und mitbraten lassen.

Anschließend mit Sahne, Schmand und Wasser auffüllen. Salz, Pfeffer, Senf, Currykraut, Liebstöckel und Pilze hinzufügen und köcheln lassen. Jetzt die ganzen Koteletts hineinlegen.

Mit Worcester Sauce, Sojasauce, Rotwein, Salz und Pfeffer abschmecken. Currykraut herausnehmen und leicht mit Mehl andicken.

### Für die Knödel:

Brötchen in kleine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Eier, Salz und Muskat verquirlen und die gehackte Petersilie hinzufügen. Mit dem Brötchen vermischen und quellen lassen. Einen großen Topf mit Salz zum Kochen bringen.

Brötchen-Masse in Klarsichtfolie, danach in Alufolie zu einer Wurst rollen, gut verschließen und ins heiße Wasser geben.

Ca.10-15 Minuten auf kleiner Stufe ziehen lassen.

### Für den Eisbergsalat:

Salat kleinschneiden, waschen und trockenschleudern. Auf den Salat Zucker und Olivenöl verteilen. In einer kleinen Schüssel Pfeffer, Salz und Essig verrühren. Etwas Zucker, Öl und Wasser hinzugeben. Über dem Salat verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carmen Menz am 23. Juli 2018

# Schweine-Kotelett, AsiaGurken-Salat und Thai-BBQ-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Marinade:

4 Schoten Thai-Chili	50 g Ingwer	1 Zehe Knoblauch
1 Orange	100 ml helle Sojasauce	50 g heller Sesamsaat
1 EL Rohrzucker		

### Für das Schweinekotelett:

2 Kotelett à 300 g	Salz	Pfeffer
--------------------	------	---------

### Für das Thai-BBQ-Sauce:

1 Schote Thai Chili	2 Zehen Knoblauch	0,4 cm Ingwer
1 Limette	2 EL Austernsauce	1 EL Fischsauce
3 EL dunkle Sojasauce	2 EL Ketchup	2 EL flüssiger Honig

### Für den Salat:

½ Gurke	2 Stangen Frühlingszwiebeln	1 Limette
1 rote Zwiebel	1 Stiel Koriander	1 Stiel Thai-Basilikum
2 EL Reissessig	3 EL Sesamöl	2 EL brauner Zucker

### Für die Marinade:

Den Ingwer schälen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Chili der Länge nach aufschneiden, die Scheidewände und Kerne entfernen und klein schneiden. Ingwer, Knoblauch, Chili und Sojasauce in einer Schüssel gut verrühren. Orangenschale reiben, Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zucker, Orangensaft und -abrieb unterrühren. Sesamsaat zum Schluss hinzufügen.

### Für das Schweinekotelett:

Das Kotelett waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in die Marinade einlegen.

### Für das Thai-BBQ-Sauce:

Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein würfeln.

Chili der Länge nach aufschneiden, Scheidewände und Kerne entfernen und klein schneiden. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Austern-, Fisch- und Sojasauce in einen Topf geben und leicht erhitzen. Knoblauch, Ingwer, Chili und Limettensaft dazugeben. Mit Ketchup und Honig würzen.

### Für den Salat:

Die Zwiebel abziehen, Gurke vom Kerngehäuse entfernen und beides in feine Streifen schneiden. Koriander und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft, Essig, Öl und Zucker in einer Schüssel verrühren. Zwiebel, Gurke, Koriander und Basilikum dazugeben und vermischen. Frühlingszwiebeln waschen, trocken tupfen, von der äußeren Schale und Wurzel befreien, in feine Streifen schneiden und darüber geben.

Das Schweinekotelett mit Asia-Gurkensalat auf Tellern anrichten mit Thai- BBQ-Sauce beträufeln und servieren.

Wilhelm Heger am 20. Juli 2017

# Schweine-Kotelett, Kartoffel-Nussbutter-Schaum, Eigelb

## Für zwei Personen

### Für die Schweinekoteletts:

2 Schweinerückenkoteletts á 220 g    1 Knoblauchzehe     $\frac{1}{4}$  Bund Thymian  
 $\frac{1}{4}$  Bund Rosmarin    1 EL Butter    Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

### Für den Schaum:

250 g mehligk. Kartoffeln    250 g Butter    70 ml Milch  
 $\frac{1}{4}$  TL Xanthan    1 Muskatnuss    Salz, Pfeffer

### Für das Eigelb:

6 große Eier    4 EL Pankobrösel    Pflanzenöl, Salz

### Für den Kartoffelcrunch:

1 blaue festk. Kartoffel    1 rote festk. Kartoffel    1 orange-farb., festk. Kartoffel  
2 EL Stärke    Pflanzenöl    Salz

### Für die Garnitur:

1 feste Belper Knolle

## Für die Schweinekoteletts:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und von allen Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit Öl und aufgeschäumter Butter von allen Seiten scharf braten. Angebrühten Knoblauch, Thymian und Rosmarin dazugeben und das Fleisch mit der Aromabutter übergießen.

Im Ofen etwa 10 Minuten auf 55 Grad Kerntemperatur fertig garen.

## Für den Schaum:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Die Butter in einem kleinen Topf auf niedriger Stufe langsam bräunen. Sobald die Butter dunkel wird, diese auf die Seite stellen. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln mit der Butter zusammen zu einer feinen Mousse stampfen. Milch erhitzen und Gewürze, sowie Xanthan dazugeben und die Milch unter die Mousse heben. Nussbutter dazugeben und alles in einen Sahnesyphon füllen.

Zwei CO<sub>2</sub>-Kapseln aufdrehen und kräftig schütteln.

## Für das Eigelb:

4 Eier trennen und das Eigelb in eine geölte Muffinform geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Gefrierschrank anfrieren.

Die angefrorenen Eigelbe herausnehmen und mit Salz würzen. Die übrigen Eier verquirlen, das angefrorene Eigelb erst in Ei und dann in Pankobrösel wenden. Im Topf mit Öl goldbraun ausbacken.

## Für den Kartoffelcrunch:

Die Kartoffeln auf einem Hobel in feine Scheiben schneiden, in Stärke und Salz wenden und in einem Topf mit Öl kross frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

## Für die Garnitur:

Die Belper Knolle mit einem Trüffelhobel fein hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Larissa Gehrman am 06. November 2018

# Schweine-Krustenbraten, Dunkelbier-Soße, Knödel, Salat

## Für zwei Personen

### Für den Schweinekrustenbraten:

400 g Schweinebauch                      3 EL Butterschmalz                      Salz  
Pfeffer

### Für die Sauce:

2 Karotten                                      1 Zwiebel                                       $\frac{1}{2}$  Lauch  
 $\frac{1}{4}$  Sellerie                                      1 Flasche dunkles Bier                      2 EL Tomatenmark  
300 ml Kalbsfond                              75 g kalte Butter                              1 Lorbeerblatt  
1 Gewürznelke                                      Salz    Pfeffer

### Für die Serviettenknödel:

3 altbackene Brezeln                              2 EL Semmelbrösel                              1 große Zwiebel  
1 Ei    30 ml Milch                                      1 EL Butter  
1 Bund glatte Petersilie                              Salz    Pfeffer

### Für den Salat:

2 Granny Smith Äpfel                              30 g Cranberrys                              1 Schalotte  
30 g gehackte Erdnüsse                               $\frac{1}{2}$  TL Zucker                                      20 ml Olivenöl  
10 ml Weißweinessig                              Salz    Pfeffer

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Schweinekrustenbraten Fleisch waschen, trockentupfen und die Schwarte viereckig einschneiden. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce Karotten, Lauch und Sellerie waschen, schälen und grob zerkleinern. Zwiebel abziehen und grob hacken.

Das Fleisch in einer Pfanne mit Butterschmalz bei großer Hitze anbraten. Karotten, Lauch, Sellerie und Zwiebeln dazugeben und mitbraten. Fleisch herausnehmen und in eine Auflaufform geben.

Tomatenmark in die Pfanne zum Gemüse geben und kurz mitbraten. Mit Bier ablöschen, Kalbsfond angießen und Nelke und Lorbeerblatt hinzugeben. Kurz reduzieren lassen und dann zum Fleisch geben. Die Temperatur regulieren und bei 180 Grad circa 25 Minuten im Ofen garen. In einem Topf Wasser erhitzen.

Für die Serviettenknödel die Brezeln zerkleinern, die Petersilie abrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Ei trennen und Eigelb mit etwas Milch zum Teig geben. Alles kräftig verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig in Alufolie wickeln, zu kleinen Rollen formen und für circa zehn Minuten in heißem Wasser kochen.

Für den Apfel-Cranberry-Salat die Äpfel waschen und mit einem Julienneschneider in feine Streifen hobeln. Schalotte abziehen und kleinhacken. Äpfel, Schalotten, Cranberrys und Erdnüsse vermengen und mit Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Den Bratensud aus der Auflaufform durch ein Sieb gießen und aufkochen lassen. Kalte Butter hinzufügen.

Knödel herausnehmen, abtropfen und in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Kurz in einer Pfanne mit zerlassener Butter und Semmelbröseln schwenken.

Den Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Laugen-Serviettenknödel und Apfel-Cranberry-Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Axel Kalteiß am 21. März 2016

# Schweine-Lende im Speck-Mantel, Kräuter-Kruste, Feldsalat

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Schweinefilet à 300 g                      6 Scheiben geräucherter Speck    Salz  
Pfeffer

### Für den Salat:

100 g Feldsalat                              100 g braune Champignons        1 Zitrone  
50 g Maasdamer                            1 Ei                                        2 EL Joghurt  
3 EL Sahne                                    1 TL Senf                                2 EL Olivenöl  
Salz    bunter Pfeffer

### Für die Kräuterkruste:

1 altbackenes Laugenbrötchen    2 EL mittelscharfer Senf             $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie  
 $\frac{1}{2}$  Bund Thymian                             $\frac{1}{2}$  Bund Rosmarin                         $\frac{1}{2}$  Bund Oregano  
2 EL Butter

### Für die Sauce:

100 ml Rotwein                              1 Schalotte                               $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe  
1 Zitrone                                        1 TL Chiliflocken                        10 g Mehl  
2 EL Olivenöl                                Zucker                                        Salz  
Pfeffer

### Für die Garnitur:

15 g Mandelblättchen                      1 EL Butter

Den Ofen-Grill auf 200 Grad vorheizen.

Für die Schweinelende diese waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Speck umwickeln und rundherum scharf anbraten.

Für die Kräuterkruste Laugenbrötchen zu Bröseln reiben und Kräuter fein hacken. Die Hälfte davon mit Senf, Salz, Pfeffer, Butter und Laugenbrösel mischen. Mischung auf Fleisch geben und im Ofen unter dem Grill fertig garen.

Für den Salat Ei hart kochen, Zitrone entsaften, Champignons in feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Eigelb heraustrennen, Eiweiß würfeln. Eigelb, Senf, Joghurt, Sahne, gewürfeltes Eiweiß, Salz und Pfeffer mischen. Anschließend Käse und Champignons untermischen. Feldsalat waschen, schleudern und mit Salz, Pfeffer, Öl und Zitronensaft abschmecken.

Für die Sauce Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. Restliche Kräuter mit Knoblauch, Schalotte, Chili-Flocken und Zitronensaft mit dem Pürierstab zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Öl in einer Pfanne erwärmen, Kräutermischung zugeben und erwärmen. Mit Mehl anbinden und mit Rotwein ablöschen.

Für die Garnitur Mandelblättchen in einer Pfanne mit Butter rösten.

Die Schweinelende im Speckmantel mit Kräuterkruste und Champignon-Feldsalat auf Tellern anrichten, mit gerösteten Mandelblättchen garnieren und servieren.

Melanie Globerger am 21. Januar 2016

# Schweine-Lende in Pilz-Rahm-Soße mit Spätzle, Speckbohnen

## Für zwei Personen

### Für die Schweinelenden:

2 Schweinelendchen à 200 g	250 g dünn geschnittener	Bauchspeck
200 g grüne Bohnen	Butter	Salz, Pfeffer

### Für die Pilz-Rahm-Sauce:

20 braune Champignons	2 dicke Scheiben Bauchspeck	2 Zwiebeln
50 g Butter	250 ml Sahne	1 L Rotwein (Trollinger)
1 Bund Liebstöckel	1 EL Paprikapulver	1 EL Peperonipulver
500 ml Rinderfond	100 ml Cognac	1 TL Kräutersalz
Salz	Pfeffer	

### Für die Spätzle:

500 g Mehl	10 Eier	100 g Butter
100 g Gries	100 ml Mineralwasser	1 TL Muskatgewürz
Salz		

### Für die Schweinelenden:

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und kurz von beiden Seiten mit Butter scharf anbraten. Anschließend in den Backofen geben.

Die grünen Bohnen in Salzwasser bissfest kochen, abgießen, in dem dünn geschnittenen Bauchspeck einrollen und kurz kross anbraten.

### Für die Pilz-Rahm-Sauce:

Die Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Pilze abbrausen und kleinschneiden. Den Speck kleinschneiden und mit den Pilzen in der Pfanne andünsten, in der das Fleisch gebraten hat; mit Wein und Fond ablöschen; Sahne und Gewürze hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken.

### Für die Spätzle:

Mehl in eine Rührschüssel geben, Eier aufschlagen, mit Salz und 50 g Butter zum Mehl geben; mit einem Rührgerät sämig rühren. Etwas Wasser und Gries dazugeben. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Den Teig in die Spätzlepresse füllen und in kochendes Salzwasser drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und trocken tupfen. Nun die Spätzle in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten; mit Muskat abschmecken.

Das Fleisch aufschneiden.

Das Fleisch mit den Spätzle, der Pilz-Rahm-Sauce und den Speckbohnen auf Tellern anrichten und servieren.

Bernd Stehle am 16. Januar 2017



# Schweine-Lende mit Pilzen, Semmel-Knödel und Feld-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Schweinelendchen:

1 Schweinelende	100 g Bacon	100 g Champignons
100 g Kräuterseitlinge	1 kleine Zwiebel	200 ml Sahne
50 ml Weißwein	50 ml Gemüsefond	2 Zweige Petersilie
1 EL getr. Steinpilze	$\frac{1}{2}$ TL edels. Paprikapulver	Mehl
Olivensöl	Salz	Pfeffermischung
Pfeffer		

### Für die Semmelknödel:

2 altbackene Brötchen	1 Ei	1 TL Butter
100 ml lauwarme Milch	4 Zweige Petersilie	Muskatnuss
Salz		

### Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	50 g Bacon	2 EL Cranberry-Essig
3 EL neutrales Öl	1 TL Worcestersauce	Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für die Schweinelendchen:

Die Schweinelende waschen und abtupfen. Den Bacon würfeln. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Schweinelende in 4 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Anschließend die Schweinelende von allen Seiten mit etwas Mehl bestäuben. Etwas Olivensöl in einer Pfanne erhitzen und Bacon und Zwiebeln darin andünsten. 2 EL der Zwiebel-Speck-Mischung entnehmen und für die Semmelknödel aufbewahren. Das Fleisch in die Pfanne geben und von allen Seiten durchgaren und anschließend wieder aus der Pfanne nehmen. Die Pilze in die Pfanne geben und anbraten. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen. Die getrockneten Steinpilze hinein krümeln, die Sahne zugeben und mit buntem Pfeffer abschmecken. Die Sauce etwas reduzieren lassen, die Schweinelendchen wieder zugeben und alles für 5 Minuten ziehen lassen. Das fertige Gericht mit der gehackten Petersilie bestreuen.

### Für die Semmelknödel:

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Etwa  $\frac{2}{3}$  der Brötchen in der Milch einweichen und die restlichen Würfel in Butter anrösten. Das Ei, Salz und die gehackte Petersilie mit den eingeweichten Brötchen vermischen. 2 EL der Zwiebel- Speck-Masse unterrühren und etwas Muskat abschmecken. Zum Schluss die gerösteten Brötchenwürfel dazugeben. Den Knödel-Teig als Rolle formen, in Alufolie einrollen und 15 Min in kochendem Wasser garen. Zum Anrichten die Semmelknödel aus der Alufolie nehmen und in Scheiben schneiden.

### Für den Feldsalat:

Den Feldsalat waschen und trockenschleudern. Den Bacon grob würfeln und in einer heißen Pfanne auslassen. Für das Dressing Cranberry-Essig, Öl, Worcestersauce, Zucker vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat und Dressing vermischen und die Speckwürfel über dem Salat verteilen.

Schweinelendchen mit Pilzen, Semmelknödel und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Karrer am 22. Januar 2018

# Schweine-Lende, Kartoffel-Rösti, Pfeffer-Schmand-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Schweinelende:

2 Schweinelenden à 200 g	2 Knoblauchzehen	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Rösti:

2 mehlig. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Muskatnuss
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Schmandsauce:

2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 TL Tomatenmark
100 ml Liebl. Weißwein	200 g Schmand	250 ml Kalbsfond
200 ml Gemüsefond	Zucker	Salz
rote Pfefferkörner	Pfeffer	

### Für die Schweinelende:

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und feinschneiden. Schweinelenden im heißen Olivenöl mit Knoblauchzehen scharf anbraten. In den Backofen geben und nachziehen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Rösti:

Kartoffeln schälen, waschen und gut abtropfen lassen. Auf einer Küchenreibe mittelfein raspeln. Kartoffelraspel mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen. Alles gut miteinander vermengen. Röstis in einer Pfanne mit Öl ausbraten.

### Für die Schmandsauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In heißem Öl anschwitzen. Tomatenmark dazu geben und kurz andünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen und stark reduzieren lassen. Kalbsfond zugeben und erneut stark reduzieren. Schmand und Gemüsefond dazu geben. Sauce mit einem Stabmixer pürieren und aufkochen. Roten Pfeffer hinzugeben. Kurz vor dem servieren die Butter zugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Langlotz am 28. Juni 2018

# Schweine-Lenden-Spieße, Erdbeer-Chili-Soße, Rucola-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Saté-Spieße:

300 g Schweinelende	12 cm Ingwerknolle	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Paprikapulver	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für die Erdbeer-Chili-Sauce:

250 g Erdbeeren	1 Zitrone	3 cm Ingwerknolle
1 Chilischote	1 Knoblauchzehe	1 TL Weinessig
1 EL Honig	1 EL Zucker	1 TL Butter
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Salat:

30 g Rucola	$\frac{1}{2}$ Avocado	100 g frische Erdbeeren
75 g Feta	2 EL Pinienkerne	4 Zweige Koriander

### Für das Dressing:

3 EL Olivenöl	1 EL Balsamico di Modena	Salz, Pfeffer
---------------	--------------------------	---------------

### Für die Saté-Spieße:

Die Schweinelende waschen, abtupfen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe halbieren. Ingwer schälen und reiben. Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls reiben. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Ingwer, Knoblauch, Paprikapulver, 2 TL Zitronensaft und 2 EL Olivenöl vermischen und eine Marinade herstellen. Fleisch für 20 Minuten mit der Mischung marinieren. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Fleischstücke darin auf jeder Seite etwa 1-2 Minuten braten. Während dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Erdbeer-Chili-Sauce:

Knoblauchzehe abziehen und reiben. Ingwer schälen und reiben. Chilischote waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und kleinschneiden. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft aufbewahren. Olivenöl in einem Topf erwärmen und Knoblauch und Ingwer darin bei mittlerer Hitze für 2 Minuten andünsten. Chilischote hinzugeben und für weitere 2 Minuten andünsten lassen. Weinessig und 2 EL Zitronensaft hinzugießen und für 1 Minute köcheln lassen. Zucker und Honig zugeben und für 1 Minute köcheln lassen. Hitze erhöhen und Erdbeeren hinzufügen. Für 5 Minuten kochen lassen. Danach Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer pürieren. Durch ein Sieb passieren.

### Für den Salat:

Den Rucola gründlich waschen, trocken schleudern und in eine Schüssel geben. Fetakäse schneiden und über den Rucola streuen. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen, in dünne Scheiben schneiden und dazugeben.

Avocado halbieren, Kern entfernen, eine Hälfte in die Scheiben schneiden und über den Rucola verteilen. Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne kurz rösten und darüber geben. Koriander abrausen, trockenwedeln, fein hacken und darüber streuen.

### Für das Dressing:

Das Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Über den Salat geben und vorsichtig durchmischen.

Die Saté-Spieße von der Schweinelende mit Erdbeer-Chili-Sauce auf Tellern anrichten, den Rucolasalat mit Erdbeeren und Avocado in kleine Schüsseln geben und gemeinsam servieren.

Agata Wilengowski am 28. März 2018

## Schweine-Medaillons im Parma-Mantel mit Steinpilz-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Schweinemedallions:**

4 Schweinemedallions, à 120 g	4 Scheiben Parmaschinken	2 EL Dijon-Senf
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für die Steinpilz-Gorgonzola-Sauce:**

1 Bund Frühlingszwiebeln	50 g getr. Steinpilze	200 ml Weißwein
200 ml Sahne	100 g Gorgonzola	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für die Risoni:**

150 g Risoni Nudeln	1 Schalotte	1 Staudensellerie
205 ml Geflügelfond	2 TL Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ TL Safranfäden
Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Steinpilze Wasser zum Kochen bringen.

Für die Schweinemedallions das Fleisch waschen und trocken tupfen. Leicht pfeffern und mit Dijonsenf bestreichen. Auf den Schinken legen und zusammen im Schinken einrollen. Mit Küchengar fixieren. Im Butterschmalz in einer Pfanne goldbraun anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Für die Sauce die Steinpilze im heißen Wasser einweichen. Frühlingszwiebeln putzen und den unteren Teil abschneiden. In kleine Ringe schneiden und im Butterschmalz zusammen mit Steinpilzen in der Pfanne anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Sahne und etwas Wasser der Steinpilze hinzufügen und wieder leicht reduzieren lassen. Gorgonzola zerkleinern, hinzufügen und darin schmelzen lassen. Schweinemedallions in die Pfanne geben und zusammen ziehen lassen.

Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Schalotte abziehen und fein schneiden. Sellerie klein schneiden. Beides in einer Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen, Safranfäden und Risoni dazu geben und leicht köcheln lassen. Etwas Geflügelfond dazugeben und köcheln lassen. Immer wieder mit Geflügelfond auffüllen. Mit Salz abschmecken.

Schweinemedallions im Parmamantel mit Steinpilz-Gorgonzola-Sauce und Risoni auf Tellern anrichten und servieren.

Barbara Randolph am 10. August 2016

# Schweine-Medaillons in Champignon-Rahm-Soße mit Spätzle

**Für zwei Personen**

**Für die Schweinemedaille:**

1 Schweinefilet, à 400 g	3 EL mittelscharfer Senf	1/2 Bund Thymian
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für die Spätzle:**

200 g Spätzlemehl	2 Eier	1 EL Butter
100ml Mineralwasser	2 TL Salz	

**Für die Champignon-Rahmsauce:**

200g Champignons	1 Zwiebel	1 Zitrone
75 g Butter	200 g Sahne	200 ml Rinderfond
2 EL Speisestärke	1/2 Bund Petersilie	1 TL ital. Kräuter
1 TL Salz	Pfeffer	

Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Schweinefilet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Thymianzweige und Filet hineingeben und beides kurz scharf anbraten. Thymian und Schweinefilet wieder aus der Pfanne nehmen und die Pfanne für späteren Gebrauch beiseite stellen. Schweinefilet bei 80 Grad in den Ofen geben.

Für die Champignon-Rahmsauce Zwiebeln häuten und fein würfeln. Champignons putzen und klein schneiden. Die Pfanne der Schweinefilets erneut erhitzen und Champignons und Zwiebeln im Bratfett der Schweinefilets anbraten. Mit Rinderfond ablöschen und einkochen lassen. Sahne hinzugeben und mit Hilfe von Speisestärke auf die gewünschten Konsistenz eindicken. Die Zitrone halbieren und etwas Saft auspressen. Von der anderen Hälfte Zesten abreißen. Mit etwas Zitronensaft und -zesten, Salz, Pfeffer und den italienischen Kräutern abschmecken.

Für den Spätzleteig Mehl, Eier und Mineralwasser vermengen bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Mit etwas Salz würzen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Teig durch die Spätzlereibe in das kochende Wasser geben und kurz aufkochen lassen. Spätzle herausschöpfen, in eine Schüssel geben und Butter unter die Spätzle heben.

Kurz vorm Servieren die Schweinemedaille wieder in die Champignon-Rahmsauce geben und kurz erhitzen.

Schweinemedaille in Champignon-Rahmsauce mit Spätzle auf Tellern anrichten, mit etwas frischer Petersilie garnieren und servieren.

Lisa Bast am 17. Mai 2016

# Schweine-Medaillons in Tomaten-Sahne-Soße, Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Schweinefilet à 400 g      neutrales Pflanzenöl      Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

100 g Bauchspeck, Würfel      100 g Sahne      1 Knoblauchzehe  
1 Tomate      1 EL Pfefferkörner      1 EL mittelscharfer Senf  
1 TL Tomatenmark      Salz      Pfeffer

### Für die Klöße:

250 g Mehl      100 g Magerquark      2 Eier  
 $\frac{1}{2}$  Prise Muskat      20 ml Mineralwasser       $\frac{1}{2}$  TL feines Salz

### Für den Salat:

$\frac{1}{2}$  Gurke       $\frac{1}{2}$  Zwiebel      100 g saure Sahne  
4 EL Essig      1 TL flüssiger Süßstoff       $\frac{1}{4}$  Bund Dill  
Salz      Pfeffer

### Für das Fleisch:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in etwa 2 cm dicke Medaillons schneiden.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten scharf anbraten.

Das Fleisch im vorgeheizten Ofen warmstellen.

### Für die Sauce:

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Tomate waschen, trockentupfen, halbieren, den Strunk herausschneiden und grob hacken. Den Knoblauch mit Tomatenmark, Tomaten, den Speckwürfeln und dem Pfeffer in einer Pfanne etwa 4 Minuten anrösten.

Sahne und Senf in die Pfanne geben kräftig aufkochen lassen. 75 ml Wasser angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Klöße:

Aus Mehl, Eiern, Quark, Mineralwasser, Muskat und Salz einen glatten Teig anrühren.

Den Teig zwei Esslöffeln abstechen und in einem Topf mit sprudelnd kochendem Salzwasser etwa 4 Minuten kochen.

### Für den Salat:

Die Gurke waschen, schälen und in Scheiben hobeln. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Essig, saure Sahne, Süßstoff, Dill, Salz und Pfeffer zu einer Creme anrühren.

Die Gurkenwürfel mit der Creme vermengen.

Die Schweine-Medaillons in Tomaten-Sahne-Sauce mit Gurkensalat und Quark-Mehl-Klößen auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Kümmeth am 10. Juli 2017

# Schweine-Medaillons mit Bandnudeln und Pesto

## Für zwei Personen

### Für die Schweinemedaille:

4 Schweinemedaille, à 60 g    4 Scheiben Speck    1 Schalotte  
1 Zweig Rosmarin    Butterschmalz

### Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe    20 g Parmesan    2 EL gehackte Mandeln  
1 Bund Petersilie    3 EL Olivenöl

### Für die Bandnudeln:

150 g Mehl    10 g Parmesan    2 Eier  
1 Prise Salz    1 EL Tomatenmark    5 Cocktailtomaten  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie    Olivenöl    Butter

In einem Topf gesalzenes Wasser zum kochen bringen.

Ofen auf 120°C Umluft vorheizen.

Für die Bandnudeln Mehl, Eier, Salz und Tomatenmark mischen, verkneten und 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit der Nudelmaschine den Teig walzen und schneiden. Im Salzwasser 3-5 Minuten bissfest garen. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen und Nudeln darin schwenken. Parmesan reiben und vor dem Servieren zu den Nudeln geben.

Für das Petersilien-Mandel-Pesto Mandeln in einer Pfanne rösten. Parmesan reiben, Knoblauchzehe abziehen und Petersilie abrausen und trockenwedeln. Parmesan, Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe, Petersilie und Olivenöl in den Mixer geben.

Für die Medaille Schweinefilet waschen, trockentupfen, parieren und in 4 cm breite Medaille schneiden und mit Speck umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Medaille scharf von beiden Seiten kurz anbraten und im Ofen für 5-8 Minuten fertig garen. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Schalotte abziehen und vierteln. Rosmarin und Schalotte zu den Medaille in den Ofen geben.

Für die Garnitur Cocktailtomaten halbieren und kurz in einer Pfanne mit Butter anbraten. Petersilie klein hacken.

Schweinemedaille mit Petersilien-Mandel-Pesto und Bandnudeln auf einem Teller anrichten, mit Cocktailtomaten und Petersilie garnieren und servieren.

Robin Louis am 22. Juni 2016

# Schweine-Medaillons mit Gorgonzola, Pfirsich, Feldsalat

## Für zwei Personen

### Für die Schweine-Medaillons:

4 Schweinemedallions à 120 g	50 g Gorgonzolakäse	2 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Pfirsiche:

2 große Pfirsiche	Waldhonig	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	1 Schalotte	1 Zitrone (Saft)
150 ml Olivenöl	120 ml dunkler Balsamico-Essig	50 g Walnüssen
100 ml süßer, körniger Senf	Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Schweine-Medaillons:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Schweinemedallions waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons ca. 1 Minute pro Seite mit Rosmarinzweigen scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, in eine Auflaufform geben und kurz ruhen lassen.

Gorgonzola in Scheiben auf den Medaillons verteilen und das Fleisch für 15 Minuten im Ofen fertig garen lassen.

### Für die Pfirsiche:

Die Pfirsiche waschen, trocken tupfen, entkernen und halbieren.

Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und Pfirsichhälften darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

### Für den Feldsalat:

Den Salat waschen und trockenschleudern. Schalotte abziehen und fein hacken. Zitrone Zesten abziehen und auffangen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft, Olivenöl, 100 ml Balsamico und Senf mit Schalotten zu einem Dressing vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. In einer Pfanne Butter erhitzen. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Walnüsse hinzugeben, unterheben und mit dem restlichen Balsamico ablöschen. Walnüsse mit Salz würzen. Dressing über den Salat geben, vorsichtig vermengen und Walnüsse unterheben.

Den Feldsalat mit gegrillten Pfirsichen garnieren, mit Schweinemedallions auf Tellern anrichten und servieren.

Leila Irik am 20. Juni 2017



# Schweine-Medaillons mit Meerrettich-Kruste, Bohnen, Chips

## Für zwei Personen

### Für die Meerrettichkruste:

100 g geriebener Meerrettich	1 Ei	120 g Butter
20 g Semmelbrösel	1 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

### Für die Schweinemedallions:

1 Schweinefilet à 600 g	1 EL Dijon-Senf	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Sauce:

120 g Sahne	40 ml trockener Weißwein	120 ml Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

### Für die Bohnen:

300 g grüne Bohnen	10 Scheiben Bacon	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

### Für die Chips:

2 Topinambur-Knollen	2 mehligk. Kartoffeln	½ TL rosenscharfes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

**Für die Meerrettichkruste:** Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Meerrettich von den Enden befreien, schälen und mit einer Reibe reiben. Die Butter bei Zimmertemperatur in einer Schüssel schaumig rühren. Das Ei aufschlagen und Eigelb von Eiweiß trennen. Eigelb zur Butter geben, Petersilie, Semmelbrösel und Meerrettich zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Schweinemedallions:** Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Stücke mit der Hand leicht flach drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und darin beidseitig für ca. 1,5 Minuten anbraten. Das Fleisch in eine Auflaufform legen, dünn mit Dijon-Senf bestreichen und die Meerrettichmasse auftragen. Den Ofen auf die Grillfunktion einstellen und das Fleisch hellbraun mit der Kruste überbacken.

**Für die Sauce:** Den Bratensatz mit Wein, Fond und Schlagsahne aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Minuten aufkochen lassen.

**Für die Bohnen:** Die Bohnen waschen und von den Enden befreien. Zwiebel abziehen und fein hacken, Knoblauch abziehen und mit der Hand andrücken. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen, zum Kochen bringen und die Bohnen darin bissfest garen, anschließend abseihen. Jeweils 6 Bohnen fest mit Speck umwickeln. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Zwiebeln darin glasig andünsten, angedrückten Knoblauch dazugeben und die Bohnen im Speckmantel darin anbraten bis der Speck knusprig ist.

**Für die Chips:** Das Fett in einer Fritteuse auf 200 Grad vorheizen. Die Topinambur-Knollen gut waschen, von Enden befreien und in dünne Scheiben hobeln. Die Kartoffeln waschen, schälen, dünn hobeln und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, anschließend abseihen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Chips portionsweise in das heiße Fett geben, warten bis sie an die Oberfläche kommen und leicht braun sind, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schweinemedallions mit Meerrettich-Kruste, Bohnen und Kartoffel-Topinambur-Chips auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Gersin am 06. Juni 2017

# Schweine-Medaillons mit Pfifferlingsrahm und Spätzle

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 300 g	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
15 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für die Pfifferlinge:

250 g Pfifferlinge	50 g durchw. Speck	2 Schalotten
100 g Sahne	200 g Schmand	6 Zweige glatte Petersilie
15 g Butter	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Spätzle:

250 g Dinkelmehl	2 Eier	1 Muskatnuss
$\frac{1}{4}$ TL feines Salz		

### Für das Schweinefilet:

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet parieren, in Medaillons schneiden und mit Küchengarn fest binden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Medaillons mit Thymian und Rosmarin etwa drei Minuten von beiden Seiten anbraten.

Das Fleisch salzen, pfeffern, wenden und im Ofen ca. 10 Minuten fertig garen.

### Für die Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste putzen und verlesen. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Speck darin anbraten und Schalotten zugeben. Die Pfifferlinge dazugeben und würzen. Sahne und Schmand in einer weiteren Schüssel verrühren und dazugeben. Die gehackte Petersilie unterheben.

### Für die Spätzle:

Einen Topf mit Salzwasser bereitstellen und das Wasser darin aufkochen lassen. Eier in eine Schüssel geben. Mit Salz und Muskat vermengen und aufschlagen. Mehl nach und nach dazugeben bis Blasen entstehen.

Den Teig mit einer Palette auf ein Brett auftragen und langsam in dünnen Stücken in heißes Wasser schaben. Die Spätzle kurz aufkochen lassen und abseihen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcel Stadler am 27. August 2018

# Schweine-Medallions mit Rahm-Soße, Pilzen und Knöpfle

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

400 g Schweinefilet                      3 EL neutrales Öl                      Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

200 ml Geflügelfond                      70 ml Milch                      70 ml Sahne  
2 EL Tomatenmark                      2 EL Butter                      2 EL Speisestärke  
1 TL Paprikagewürz                      Salz                      Pfeffer

### Für die Pilze:

100 g weiße Champignons    100 g braune Champignons    Salz, Pfeffer

### Für die Knöpfle:

200 g Mehl                      2 Eier                      60 ml Milch  
60 ml Sprudelwasser                      1 Muskatnuss                      1 Prise Zucker  
4 EL Butter                      Salz                      Pfeffer

### Für das Fleisch:

Den Ofen auf 120 Grad vorheizen. Schweinefilet waschen, trockentupfen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Öl in Pfanne heiß werden lassen und Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch in den Ofen geben und auf eine Kerntemperatur von 62 Grad garen. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.

### Für die Sauce:

Butter in Pfanne mit Fleischbratensatz schmelzen lassen. Tomatenmark dazu geben. Mit Fond, Milch und Sahne ablöschen und Flüssigkeit reduzieren. Gegebenenfalls mit Speisestärke andicken. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Pilze:

Pilze putzen, halbieren und vierteln. Pfanne ohne Öl heiß werden lassen und Pilze ganz kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Knöpfle:

Eier mit Mehl, Milch, Sprudelwasser und Zucker und Prise Salz verrühren, bis Teig Blasen schlägt.. Teig kurz ruhen lassen.

Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Teig durch Knöpflesieb ins Wasser geben und warten, bis Knöpfle an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen.

Butter in Pfanne schmelzen und Knöpfle durch die Butter schwenken. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lukas Frick am 29. Oktober 2018

# Schweine-Medaillons mit Spätzle, Champignon-Rahmsoße

**Für zwei Personen**

**Für die Schweinemedaille:**

2 Schweinemedaille à 250 g    4 Sch. Schwarzwälder Schinken    Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für die Spätzle:**

400 g Mehl    4 Eier    1 TL Salz

**Für die Sauce:**

400 g Champignons    250 ml Schlagsahne    1 weiße Zwiebel  
250 ml Gemüsefond    1 EL Mehl    Sonnenblumenöl  
Muskatnuss    Cayennepfeffer, zum    Abschmecken  
Salz    Pfeffer

**Für die Schweinemedaille:**

Den Ofen auf 160° Grad Umluft vorheizen. Die Schweinemedaille waschen, trocken tupfen und in Medaille schneiden. Schinken um ein Medaille legen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Medaille von oben und unten je 3 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medaille im Ofen etwa 9 Minuten weitergaren lassen.

**Für die Spätzle:**

Das Mehl, Eier, 150 ml Wasser und Salz in einer Schüssel vermengen und zu einem glatten Teig schlagen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Teig durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser geben und 2 Minuten kochen.

**Für die Sauce:**

Die Champignons abbürsten und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin 1 Minute anschwitzen. Champignons dazugeben und 3 Minuten scharf anbraten.

Mehl in einer kleinen Schale mit 125 ml Wasser verrühren und zu den Pilzen geben. Sahne unter Rühren aufgießen und aufkochen lassen.

Muskatnuss reiben. Pilze mit Salz, Fond, Pfeffer, 1 Msp. Muskatnuss und Cayennepfeffer abschmecken und auf kleiner Flamme einköcheln lassen. Nach einer Minute leichtem Köcheln nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die ummantelten Schweinemedaille mit Spätzle und Champignon- Rahmsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Marcel Nagel am 19. Juli 2017

# Schweine-Medaillons mit Wacholder-Rahm und Drillingen

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

400 g Schweinefilet      30 g Butterschmalz      Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

1 Schalotte      250 ml Sahne      100 ml Hühnerfond

5 Wacholderbeeren      1 Lorbeerblatt      1 TL Mehl

1 TL Zucker      1 Prise Salz      Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

400 g Drillingskartoffeln      25 g Butterschmalz      2 EL Olivenöl

2 TL Zucker      Salz      Pfeffer

### Für die Garnitur:

3 Zweige Petersilie

### Für das Fleisch:

Das Schweinefilet waschen, trockentupfen und gegebenenfalls von Fasern und Sehnen befreien. Butterschmalz in Pfanne erhitzen und Filet von allen Seiten je eine Minute scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 13 Minuten zu den Kartoffeln in den Ofen geben. Vor dem Servieren aufschneiden.

### Für die Sauce:

Schalotte abziehen und fein hacken. In der Pfanne vom Fleisch anschwitzen und Wacholderbeeren dazu geben. Ca. eine Minute anbraten. Hitze reduzieren, Zucker und Mehl dazu geben, verrühren und mit Fond ablöschen. Auf mittlerer Hitze köcheln lassen, Sahne, Lorbeerblatt, Zucker und Pfeffer dazu geben und leicht einkochen lassen. Vor dem Servieren durch ein Sieb passieren.

### Für die Kartoffeln:

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen, trockentupfen und mit Olivenöl und Salz in eine ofenfeste Form geben. Für ca. 20 Minuten garen lassen. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen und Zucker und Kartoffeln dazu geben. Kartoffeln ca. 3 Minuten karamellisieren lassen und mit Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter grob hacken. Gericht damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tarek El-Sakran am 03. September 2018

# Schweine-Medaillons, Pfeffer-Pilz-Rahm, Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für Kartoffelstampf:**

2 Süßkartoffeln                      150 g Butter                      Salz, Pfeffer

**Für die Röstzwiebeln:**

2 rote Zwiebeln                      4 EL Olivenöl                      2 EL Zucker

Salz

**Für die Schweinemedallions:**

4 Schweinefilets à 120 g              Olivenöl                      Salz, Pfeffer

**Für den Pfeffer-Pilz-Rahm:**

12 braune Champignons              1 rote Zwiebel                      6 g grünen Malabar-Pfeffer

200 ml trockener Weißwein              400 ml Gemüsefond              300 ml Sahne

Olivenöl

**Für das Süßkartoffelstampf:**

Den Backofen auf 180°C Ober- /Unterhitze vorheizen.

Süßkartoffeln schälen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Wasser mit Salz in einem Topf erhitzen und Süßkartoffel hinzugeben. Aufkochen und 13 Minuten bei mittlerer Temperatur bedeckt köcheln lassen, bis sie gar ist. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Butter hinzugeben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz sowie Pfeffer würzen.

**Für die Röstzwiebeln:**

Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in ca. 0,5 cm dünne Spalten schneiden. In einer Schale Zwiebelspalten zusammen mit Öl, Zucker und 1 TL Salz vermengen. Zwiebelspalten auf einem mit Backpapier belegtem Blech gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 17 Minuten goldbraun rösten.

**Für die Schweinemedallions:**

Schweinefilets waschen, trocken tupfen und in ca. 3cm dicke Medallions schneiden. Rundum mit Salz sowie mit Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und Schweinemedallions bei hoher Temperatur von beiden Seiten je 1 Minute scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

**Für den Pfeffer-Pilz-Rahm:**

Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und halbieren und fein hacken. In der zuvor verwendeten Pfanne Öl erhitzen und Zwiebelwürfel, Champignons und Malabar Pfeffer bei mittlerer Temperatur 2 Minuten anbraten. Mit 100 ml Weißwein ablöschen. Sahne sowie Fond hinzugeben und weitere 4 Minuten bei geringer bis mittlerer Temperatur ziehen lassen.

Den Süßkartoffelstampf auf einen Teller anrichten, Schweinemedallions darauf platzieren, mit Pfeffer-Pilz-Rahm sowie gerösteten Zwiebeln garnieren und servieren.

Tim Seier am 14. August 2017

# Schweine-Medaillons, Speckmantel, Zwiebeln, Speck-Bohnen

## Für zwei Personen

### Für die Medaillons:

2 Schweinefilets à 250 g            6 Scheiben Bacon    1 Knoblauchzehe  
Öl, Salz, Pfeffer

### Für die Balsamico-Zwiebeln:

3 Schalotten                            100 g Zucker            50 ml Aceto Balsamico  
100 ml Portwein

### Für die Kartoffeln:

500 g Drillinge                        1 Knoblauchzehe    4 Zweige Rosmarin  
100 ml Olivenöl                        Salz                        Pfeffer

### Für die Speck-Bohnen:

250 g Buschbohnen                    50 g Speckwürfel    2 EL Butter

## Für die Medaillons:

Den Ofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

Filets in ca. 5 cm dicke Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen. Fleisch mit je einer Scheibe Bacon umwickeln. In einer ofenfesten Pfanne in Öl scharf anbraten und in den Ofen mit einer angedrückten Knoblauchzehe geben.

## Für die Balsamico-Zwiebeln:

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Balsamico ablöschen. Schalotten zufügen mit Portwein aufgießen und einreduzieren lassen.

## Für die Kartoffeln:

Drillinge waschen und vierteln. In einer großen Schüssel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Rosmarin abzupfen, grob kleinhacken und mit gepresstem Knoblauch unter die Kartoffeln mischen.

Alles auf ein Backblech geben und bei 200 Grad im Ofen ca. 20 Minuten garen.

## Für die Speck-Bohnen:

Enden der Bohnen abschneiden, waschen und in einem Topf mit Salzwasser bissfest garen. Anschließend abgießen. In einem Topf Butter und Speck kurz anbraten, Bohnen dazugeben und kurz durchschwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Ahrens am 15. Oktober 2018

# Schweine-Schnitzel mit Orangen-Hollandaise und Spargel

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Schnitzel	100 g Paniermehl	100 g Mehl
2 Eier	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für die Orangen-Hollandaise:

2 Schalotten	1 Orange	3 Eier
150 g Butter	150 ml Gemüsefond	75 ml trockener Weißwein
1 Schuss Weißwein-Essig	1 EL Schwarze Pfefferkörner	Piment-d'-Espelette
Butter	Salz	

### Für den Spargel:

6 Stangen grüner Spargel	6 Stangen weißer Spargel	100 g Butter
100 ml trockener Weißwein	50 ml Orangensaft	Salz

### Für die Kartoffeln:

250 g kleine festk. Kartoffeln

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. In einem Topf gesalzenes Wasser für die Kartoffeln zum Kochen bringen. Für das Aufschlagen der Hollandaise in einem weiteren Topf Wasser zum Kochen bringen. Für den Spargel Wasser zum Kochen bringen.

Für die Schweineschnitzel Fleisch unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier verquirlen, Mehl sowie Paniermehl bereitstellen. Schnitzel zuerst in Mehl, danach in Ei und dann im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel von beiden Seiten goldgelb ausbraten. Herausnehmen und warm stellen.

Für die Salzkartoffeln Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Danach abschütten.

Für den Spargel weißen Spargel waschen und komplett schälen, grünen Spargel ebenfalls waschen und nur am unteren Ende schälen. Butter, Weißwein und Orangensaft zu dem Kochwasser geben, mit Salz abschmecken. Weißen Spargel circa zwölf Minuten in der Flüssigkeit bissfest garen, nach circa fünf Minuten grünen Spargel hinzugeben.

Für die Orangen-Hollandaise Schalotten abziehen, würfeln und in ein wenig Butter anschwitzen. Weißwein, ein Schuss Weißwein-Essig, Gemüsefond und Pfefferkörner hinzugeben. Köcheln lassen und um ein Drittel reduzieren. Reduktion durch ein Sieb geben und erkalten lassen. Butter zerlassen. Eier trennen. Eiweiß beiseite stellen. Abgekühlte Reduktion zu den Eigelben geben. Im Wasserbad bei mittlerer Hitze zu einer schaumigen Masse schlagen. Schüssel vom Wasser nehmen und flüssige Butter unterrühren. Schale einer Orange abreiben. Saft auspressen.

Hollandaise mit Orangensaft- und Abrieb aromatisieren. Mit Salz und Piment d'espelette würzen.

Schweineschnitzel mit Orangen-Hollandaise, Spargel und Salzkartoffeln anrichten und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 13. April 2016



# Schweine-Schnitzel mit Pflaumen-Gorgonzola-Topping

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel, à 150 g	6 Trockenpflaumen	1 EL Feigensenf
40 g Gorgonzola	½ Bund Salbei	1 EL Olivenöl
1 Prise brauner Rohrzucker	2 essbare Blüten	Salz
Scharfes Chilipulver	Paprikapulver	Gewürzmischung Brasilia Rub

### Für die Teriyaki-Sauce:

1 TL helles Sesamöl	3 EL Sojasauce	3 Zehen Knoblauch
½ TL Ingwer	4 EL Sake	½ TL scharfer Senf
1 EL Zucker	Pfeffer	

### Für die Beilage:

4 EL Butter	6 festk. Kartoffeln	1 Bund Petersilie
250 g junge zarte Möhren	1 Prise Zucker	Salz

Für die Möhren Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln in einem Topf mit etwas Salzwasser weich kochen. Abtropfen lassen und schälen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Butter erhitzen und die Kartoffel rundum goldbraun braten, mit Salz abschmecken. Die Petersilie abbrausen, trocken wedeln, fein hacken und über die Kartoffel streuen.

Für die Teriyaki-Sauce Zucker in einen Topf geben, Sojasauce, Senf, Sesamöl und Sake dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und ein wenig davon reiben. Sobald die Sauce etwas zähflüssig wird, mit Knoblauch, Ingwer und Pfeffer würzen.

Für die Beilage Möhren schälen und in etwa fünf Zentimeter lange, gleichmäßige Stücke schneiden. Jedes Möhrenstück mit dem Messer halbieren, vierteln, je nach Dicke der Möhre auch noch in Achtelstücke schneiden.

Möhrenstifte ins Wasser geben, erneut aufkochen und anschließend etwa fünf Minuten langsam köcheln lassen. Abtropfen lassen und das Wasser dabei auffangen. Sofort in kaltes Wasser einlegen und blanchieren.

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Möhrenstücke dazugeben, mit Zucker bestreuen und alles gut vermischen. Mit einem kleinen Schuss Gemüsewasser ablöschen, dieses verdampfen lassen. Vor dem Servieren mit Speisesalz würzen.

Fleisch waschen und trocken tupfen. In Frischhaltefolie einlegen, flach klopfen, salzen und mit Chili bestreuen. Anschließend mit Feigensenf bestreichen. Trockenpflaumen klein hacken. Salbei abbrausen, trocken wedeln und Blätter abzupfen. Pflaumen, Salbei und Gorgonzola auf das Fleisch legen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Zucker darüber streuen, mit Alufolie abdecken und zwei bis drei Minuten anbraten. Mit Teriyakisauce ablöschen und zwei Minuten ziehen lassen.

Schweineschnitzel mit Salbei-Pflaumen-Gorgonzola-Topping an Teriyakisauce auf Tellern anrichten und mit Paprikapulver und Brasilia Rub würzen. Glasierte Möhren und Petersilienkartoffeln daneben geben und mit essbaren Blüten dekorieren und servieren.

Michael Olivier am 08. August 2016

# Schweine-Schnitzel mit Spiegelei und Kartoffel-Spalten

**Für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**

2 Schweineschnitzel, à 150 g	4 Eier	3 EL Butterschmalz
1 EL Sahne	2 Sardellen	2 EL Kapern
1 EL Masala	Mehl	Semmelbrösel
Himalayasalz	Pfeffer	

**Für die Kartoffelspalten:**

2 kleine festk. Drillinge	Salz	Pfeffer
---------------------------	------	---------

**Für das Carpaccio:**

1 Kugel rohe Rote Bete	1 süßer Apfel	1 Schalotte
1 TL Meerrettich	1 TL gehackte Walnüsse	2 EL Rapsöl
2 EL Erdbeeressig	1 TL Zucker	1 Prise Salz
Pfeffer		

Den Ofen auf 200 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen.

Für das Schnitzel das Fleisch waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Semmelbrösel und Mehl in flache Schüsseln geben. Zwei Eier in einer flachen Schüssel aufschlagen, Sahne dazu geben mit einer Gabel verquirlen und mit Salz, Masala und Pfeffer würzen. Schnitzel zuerst im Mehl, dann im gewürzten Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Zwei Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen, die Schnitzel darin goldgelb ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen und mit Himalayasalz würzen. Zwei Eier über einer Pfanne vorsichtig aufschlagen und im restlichen Butterschmalz zum Spiegelei braten.

Kartoffeln schälen und in halbe Zentimeter dicke Spalten schneiden. Auf Backpapier auf einem Backofenrost im Ofen 15 Minuten braun garen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Carpaccio Rote Bete in Scheiben hobeln. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben hobeln. Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Rapsöl, Erdbeeressig und Zucker miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und Rote Bete- und Apfelscheiben und Schalotten darin marinieren.

Schweineschnitzel mit Spiegelei, Kartoffelspalten und Rote-Bete-Apfel-Carpaccio auf Tellern anrichten. Mit gehackten Walnüssen und Kapern dekorieren. Meerrettich daneben geben. Alles servieren.

Barbara Randolph am 08. August 2016

# Schweine-Schnitzel, Korja-Dip, Asia-Gemüse, Nudelnester

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

2 Schweineschnitzel	70 g Mehl	2 Eier
100 g Pankobrösel	750 ml neutrales Pflanzenöl	Salz
Szechuanpfeffer		

### Für das Gemüse:

1 rote Paprika	2 Baby Pak Choi	6 Shiitake Pilze
6 Stangen Thai-Spargel	4 Lauchzwiebeln	1 rote Chili
2 Knoblauchzehen	1 Schalotte	1 Knolle Ingwer à 2 cm
4 TL Erdnussöl	1 EL Misopaste	3 EL japanische Sojasauce
1 EL flüssiger Honig	1 EL japanischer Sushi-Essig	1 Kästchen Shiso-Kresse
Szechuanpfeffer		

### Für den Koriander-Dip:

2 Bund Koriander	1 Ei	120 ml neutrales Pflanzenöl
1 Knoblauchzehe	1 TL mittelscharfer Senf	1 rote Chili
Salz	Pfeffer	

### Für die Nudelnester:

120 g chines. Eiernudeln	1 Karotte	1 Zucchini
1 EL helle Sesamsaat		

**Für das Fleisch:** Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel etwas klopfen, salzen und mit Szechuanpfeffer würzen. Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den Pankobröseln panieren. In der Pfanne mit Öl kross ausbacken.

**Für das Gemüse:** Paprika waschen und in Streifen schneiden, Schalotte und Knoblauch klein würfeln, Ingwer fein reiben, Chili fein würfeln, Shiitake halbieren, Lauchzwiebeln putzen etwas kürzen die Zwiebel im ganzen lassen und das Grün in Streifen schneiden. In einer tiefen Pfanne Öl erhitzen und Zwiebel, Ingwer und Knoblauch etwas anschwitzen, dann das ganze Gemüse dazu geben und mit Sojasoße ablöschen, den Honig, die Misopaste und den Essig dazu geben und nach Geschmack weicher oder al dente schmoren lassen. Den halbierten Pak Choi in einer weiteren Pfanne in ein wenig Öl von beiden Seiten etwas anbraten und die Pfanne dann bei 120 Grad für 10 Minuten in den Ofen stellen. Mit Szechuanpfeffer würzen.

**Für den Koriander-Dip:** Den Koriander abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Ei, Koriander, Knoblauch, Chili, Senf, Öl, Salz und Pfeffer der Reihe nach in einen hohen Rührbecher geben, einen Pürierstab auf höchster Stufe langsam von unten nach oben ziehen bis eine homogene Creme entstanden ist. Mit dem Pürierstab verrühren.

**Für die Nudelnester:** Die Karotte und Zucchini schälen, von den Enden befreien und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Zusammen mit den Nudeln für etwa 5 Minuten in weißes Salzwasser geben. Die Nudeln abgießen und mit einer langen Fleischgabel zu Nestern aufrollen und in heißem Öl frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ilona Chaudhry am 31. Juli 2018

# Schweine-Steak, Süßkartoffel-Püree, Chorizo-Paprika-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Süßkartoffelpüree:**

200 g Süßkartoffeln	3 Zehen Knoblauch	4 EL Rotweinessig
4 EL Olivenöl	rosenscharfes Paprikapulver	Salz

**Für die Sauce:**

1 rote Paprika	50 g Chorizo	$\frac{1}{2}$ rote Chili
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Schweinesteak:**

1 Schweinefilet à 300 g	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
-------------------------	-------------	---------------

**Für die Garnitur:**

50 g Chorizo	$\frac{1}{2}$ rote Paprika
--------------	----------------------------

Den Ofen samt einer ofenfesten Form auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für das Süßkartoffelpüree Süßkartoffeln in Wasser gar kochen und abgießen. Noch heiß pellen und gut ausdampfen lassen. Knoblauch abziehen und grob hacken.

Die Süßkartoffeln im Mixer mit Knoblauch, Essig und Olivenöl pürieren. Mit Salz und Paprikapulver kräftig abschmecken.

Für die Chorizo-Paprika-Sauce Paprikaschote schälen. Von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und vierteln. Chorizo enthäuten, fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne drei Minuten anbraten. Das ausgetretene Fett abgießen. Einige Würfel von Paprika und Chorizo beiseitelegen. Chilischote vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, würfeln und in den Mixer geben. Paprikaviertel, gebratene Chorizo-Würfel und Olivenöl zufügen. Fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Schweinesteak das Fleisch in zwei Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die Butter vorsichtig erhitzen, sodass sich das Eiweiß absetzt und durch ein Passtuch abgeschöpft werden kann. Schweinesteaks circa zwei Minuten von beiden Seiten kräftig anbraten. Sofort in die warme Form legen und im bereits vorgeheizten Ofen bei 80 Grad für 25 Minuten fertigaren.

Das Schweinesteak mit Chorizo-Paprika-Sauce und Süßkartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Tatjana Lopuga am 21. April 2016

# Schweinefilet in Pfeffer-Rahmsoße mit Rosmarin-Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

300 g Schweinefilet      100 ml Bratenfond      1 EL grüner Pfeffer

150 ml Sahne              1 EL Butterschmalz      ½ Bund Petersilie

1 TL Estragon            50 ml Cognac            Salz, Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

150 g Drillingskartoffeln   1 Bund Rosmarin      1 EL Meersalz

5 EL Olivenöl              Pfeffer

**Für die Bohnen:**

300 g Bohnen              1 Schüssel Eiswasser    6 Scheiben Schinkenspeck

Olivenöl                    Salz

**Für das Schweinefilet in Pfefferrahmsauce:**

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet mit großer Hitze in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Ca. 2 Minuten von jeder Seite und dann im Backofen ca. 20 Minuten ziehen lassen. Den Bratenansatz mit etwas Bratenfond ablöschen, den Pfeffer und die Sahne hinzugeben und einreduzieren lassen. Mit Cognac ablöschen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Mit Estragon, Salz, Pfeffer und der Petersilie abschmecken.

**Für die Rosmarinkartoffeln:**

Die Kartoffeln waschen, in eine Schüssel geben und mit Rosmarin, Olivenöl und Meersalz vermengen. Mit Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln auf ein Backblech legen und bei 180 Grad ca. 25 Minuten Backen.

**Für die Bohnen im Speckmantel:**

Bohnen waschen und enden Abschneiden. In einem Topf mit Salzwasser ca. 5 Minuten Kochen, dann die Bohnen in eine Schüssel voll Eiswasser geben und kurz abschrecken. Die Bohnen mit Speck umwickeln und in der Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen im Speckmantel auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Herden am 23. Februar 2017

# Schweinefilet-Schnitzel, Champignon-Rahm, Polenta, Bohnen

## Für zwei Personen

### Für die Schnitzelchen:

450 g Schweinefilet	3 Eier	150 g Semmelbrösel
100 g Mehl	Paprikagewürz	Chilipulver
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für den Champignon-Rahm:

5 große braune Champignons	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 ml Weißwein	400 g Sahne	2 Stängel Petersilie
1 EL Speisestärke	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

### Für die Polenta:

100 g Maisgrieß	400 ml Rinderfond	20 g Parmesan
1 EL Olivenöl	1 Muskatnuss	Petersilie
Salz	Pfeffer	

### Für die Bohnen im Speckmantel:

250 g Bohnen	6 Scheiben Bacon	Salz, Pfeffer
--------------	------------------	---------------

## Für die Schnitzelchen:

Schweinefilet waschen, trocken tupfen, parieren und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Anschließend flach klopfen. Eier aufschlagen und verquirlen.

Die Schnitzelchen und die Eier jeweils mit Paprikagewürz, Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch in Mehl wenden, durch die Eimasse ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. Dann in Butterschmalz knusprig auf beiden Seiten ausbacken.

## Für den Champignon-Rahm:

Knoblauch und Schalotte abziehen und klein hacken. Die Champignons putzen, in Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Wenn diese schön gebräunt sind, Schalotte und Knoblauch hinzugeben und kurz mitdünsten. Anschließend mit einem Schuss Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Petersilie abbrausen und fein hacken. Petersilie und die Sahne im Anschluss hinzufügen und das Ganze mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken. Einkochen lassen, bis eine rahmige Konsistenz erreicht ist, bei Bedarf mit Speisestärke abbinden.

## Für die Polenta:

Den Fond in einem Topf zum Kochen bringen und mit Salz würzen. Vom Herd nehmen und Maisgrieß unter ständigem Rühren ca. 5-10 Minuten quellen lassen. Mit geriebenem Parmesan und Olivenöl verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Abschluss Petersilie abbrausen und zum Garnieren verwenden.

## Für die Bohnen im Speckmantel:

Bohnen waschen, schneiden und in einem Topf mit Salzwasser ca. 5-10 Minuten köcheln. Danach mit kaltem Wasser abschrecken und zur Seite stellen.

Bohnen abkühlen lassen, kleine Pakete mit Bacon umwickeln und bei hoher Hitze in der Pfanne scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Schröder am 08. Oktober 2018

# Schweinsmedaillon, Käferbohnen, Rahm-Soße, Polenta-Blini

## Für zwei Personen

### Für die Schweinemedallions:

400 g Schweinefilet                      Butter                      Salz, Pfeffer

### Für die Käferbohnen:

200 g gekochte Käferbohnen    1 Zwiebel                      2 EL Speckwürfel

200 ml Sahne                      2 EL Apfelessig              1 EL Butter

Salz                                      Pfeffer

### Für die Polenta-Blini:

130 g Instant Polenta              120 g Mehl                      250 ml Milch

3 Eier                                      1 Tütchen Trockenhefe      Salz, Pflanzenöl

### Für die Schweinemedallions:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Medallions schneiden.

Kurz in einer Pfanne mit Butter beidseitig scharf anbraten und im Ofen 12 Minuten gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Käferbohnen:

Käferbohnen in Apfelessig kurz marinieren. Zwiebel abziehen und würfeln. Zusammen mit den Speckwürfeln und etwas Butter glasig anschwitzen und mit Sahne aufgießen. Käferbohnen dazugeben, salzen, pfeffern und sämig einkochen lassen.

### Für die Polenta-Blini:

Milch in einem Topf erwärmen. 2 Eier trennen und die Eigelbe verquirlen. 2 Eiweiße mit Salz steif schlagen. Lauwarme Milch, Hefe, Eigelbe und ein ganzes Ei mit Polenta in einer Rührschüssel verrühren, etwas gehen lassen. Mehl und Eiweiß unterheben. Aus der Masse kreisrunde Blinis (2 EL Teig = 1 Blini) in der Bratpfanne in heißem Pflanzenöl goldgelb ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 10. Oktober 2018

# Senf-Steak, Kartoffel-Stampf, Bohnen im Speckmantel

## Für zwei Personen

### Für das Steak:

2 Schweinesteaks	2 TL körniger Senf	2 EL Öl
Salz	Pfeffer	

### Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Milch	30 g Butter
Muskatnuss	Weißer Pfeffer, frisch gemahlen	Salz

### Für die Bohnen:

800 g grüne Bohnen	8 Scheiben Bacon	1 Bund Bohnenkraut
1 Knoblauchknolle	1 TL Pfefferkörner	10 g Butter
1 EL neutrales Öl	2 EL Salz	

### Für den Dip:

5 Zweige Petersilie	1 Knoblauchknolle	1 EL Öl
Salz	Pfeffer	

### Für das Steak:

Die Steaks waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Steaks von jeder Seite scharf anbraten. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mit Senf bestreichen. Steaks etwa 3 Minuten bei geringer Hitze braten.

### Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Kartoffeln 20 Minuten im Salzwasser kochen. Wasser abgießen, Kartoffeln kurz abkühlen lassen.

Milch und Butter in einem großen Topf erwärmen. Kartoffel durch eine Kartoffelpresse in heiße Milch drücken, alles gut miteinander vermengen.

Kartoffelstampf mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### Für die Bohnen:

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauchzehe abziehen und andrücken.

Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Knoblauchzehe, zerdrückten Pfefferkörnern und Salz anrösten. 2 Liter Wasser hinzugießen. 10 Minuten kochen und anschließend abseihen.

Brühe aufkochen. Bohnen waschen, putzen und Spitzen abschneiden. Bohnen in drei gleichmäßige Portionen einteilen.

Bohnen nacheinander im sprudelnd kochenden Wasser bissfest garen. Bohnen rausnehmen und sofort im eiskalten Wasser abschrecken und trockentupfen.

Butter in einem Bräter erhitzen. Abgeschreckte Bohnen in Speck einwickeln und in Bräter legen (Specknaht nach unten).

Bräter zugedeckt in den vorgeheizten Ofen schieben. Bohnen im Speckmantel im Ofen für etwa 5 Minuten braten, einmal wenden.

### Für den Dip:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Blätter vom Stiel zupfen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Petersilie mit 1 EL Öl, Knoblauch Salz und Pfeffer vermengen und mit Stabmixer pürieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Steinkraus am 13. August 2018



# Souvlaki-Schweine-Filet, Joghurt-Soße, Salat, Fladenbrot

## Für zwei Personen

### Für die Souvlaki:

400 g pariertes Schweinefilet	1 Zitrone	1 TL getrockneter Oregano
$\frac{1}{2}$ TL Pul Biber	$\frac{1}{2}$ TL Sumac	Salz, Pfeffer

### Für die Joghurtsauce:

200 g Joghurt	3 EL Mayonnaise	1 kleine Knoblauchzehe
1 Zitrone	2 Zweige Blattpetersilie	3 Halme Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

### Für den Salat:

1 Tomate	$\frac{1}{4}$ Salatgurke	4 schwarze Oliven
1 Zwiebel	1 Zitrone	100 g Feta
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Fladenbrot:

80 g Mehl	24 ml Milch	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
30 ml Olivenöl	Salz	

### Für die Souvlaki:

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen. Schweinefilet waschen und trockentupfen. Acht Tranchen herunter schneiden und leicht plattieren.

Zitrone auspressen. Den Saft der halben Zitrone mit Oregano, Pul Biber, Sumac und etwas Olivenöl vermengen. Fleisch darin marinieren.

Olivenöl in Pfanne erhitzen und Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Im Ofen ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Salz würzen.

### Für die Joghurtsauce:

Knoblauchzehe abziehen und sehr fein hacken. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone auspressen. Joghurt mit Mayonnaise und einem TL Zitronensaft verrühren. Kräuter unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Salat:

Gurke und Tomaten waschen und würfeln. Oliven vierteln und in einer Schüssel mit Gemüse vermengen. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Zum Gemüse geben. Zitrone auspressen und 3 TL Saft mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Dressing kurz vor dem Servieren über Gemüse geben. Käse darüber streuen.

### Für das Fladenbrot:

Mehl mit Kreuzkümmel, einer Prise Salz, Milch und der gleichen Menge Wasser zu einem Teig kneten. Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und Teig zu Rolle formen. In vier gleiche Teile schneiden und jeweils ausrollen. Öl in Pfanne erhitzen und Fladen von beiden Seiten anbraten, bis er Blasen wirft. Im Backofen bei 50 Grad warmhalten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jonas Waldhüter am 29. November 2018

# Spanferkel mit Röstkartoffeln, Möhren und Balsamico-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Spanferkelrollbraten:**

350 g Spanferkelrollbraten      Öl      Pfeffer  
Salz

**Für die Röstkartoffeln:**

3 mittelgr. festk. Kartoffeln      1 Rosmarinzweig      Öl, Salz

**Für die Möhren:**

8 Fingermöhren      1 Thymianzweig      100 g braunen Zucker  
Öl      Salz

**Für die Sauce:**

2 Karotten      1 Zitrone      1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe      2 EL Tomatenmark      250 ml dunkler Balsamico  
250 ml Hühnerfond      1 TL Majoran, gerebelt      Öl  
50 g braunen Zucker      Pfeffer      Salz

**Für den Spanferkelrollbraten:**

Backofen auf 160° C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch von allen Seiten salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch auf der Hautseite scharf anbraten bis es goldbraun ist und dann für ca. 14 min. in den vorgeheizten Backofen geben.

**Für die Röstkartoffeln:**

Kartoffeln gründlich waschen und in kleine Würfel schneiden, erneut waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel hineingeben. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, fein hacken und zu den Kartoffeln geben. Kartoffeln braten bis sie von allen Seiten schön knusprig sind. Mit Salz abschmecken.

**Für die Möhren:**

Fingermöhren gründlich waschen und von den Enden befreien.

Braunen Zucker mit dem Öl in der Pfanne karamellisieren lassen. Möhren zugeben. Thymianblättchen vom Zweig zupfen, fein hacken und zu den Möhren in die Pfanne geben. Während des Garens die Möhren immer wieder durch schwenken bis sie bissfest sind. Mit Salz abschmecken.

**Für die Sauce:**

Zwiebel häuten und grob würfeln. Karotte putzen und ebenfalls grob würfeln. Braunen Zucker mit Öl karamellisieren lassen. Tomatenmark zugeben. Zwiebel- und Karottenwürfel zugeben. 1 Knoblauchzehe häuten, fein schneiden und ebenfalls zugeben. Alles kräftig anrösten.

Mit Balsamicoessig ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit Hühnerfond ablöschen und ebenfalls einköcheln lassen. Zitrone waschen, abtrocknen und Zitronenabrieb abreiben. Majoran und Zitronenabrieb hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei zu viel Restsäure mit einer Prise braunem Zucker abmildern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Makies am 11. Februar 2018

# Würzige Jägerpfanne aus Schweine-Filet, Kartoffel-Rösti

**Für zwei Personen**

**Für die Jägerpfanne:**

300 g Schweinefilet	125 g braune Champignons	125 g Pfifferlinge
4 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 EL Doppelrahm-Frischkäse
100 ml Sahne	1 TL mittelscharfer Senf	Rapsöl, Salz, Pfeffer

**Für die Rösti:**

3 festk. Kartoffeln	1 Ei	1 Muskatnuss
Rapsöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 EL Preiselbeerkonfitüre  $\frac{1}{4}$  Bund glatte Petersilie

**Für die Jägerpfanne:**

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, von Enden befreien und in Ringe scheiden. Zwiebel abziehen und grob würfeln. Champignons und putzen und vierteln.

Die Pfifferlinge ebenfalls putzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch von allen Seiten kurz anbraten und herausnehmen. In derselben Pfanne Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Champignons und Pfifferlinge kurz anbraten und mit Sahne ablöschen. Kurz aufkochen lassen, Frischkäse dazugeben und alles bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Rösti:**

Die Kartoffeln, waschen, schälen, reiben und in einem Küchentuch ausdrücken. In einer Schale die geriebene Kartoffel mit einem Ei vermengen und mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Aus der Kartoffelmasse Rösti formen und in einer Pfanne mit Rapsöl goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Garnitur:**

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Preiselbeerkonfitüre gegebenenfalls in einem Schälchen dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christel Steinhoff am 20. August 2018

# Zweierlei Linsen, Spätzle, Schweine-Bauch-Saté-Spieß

## Für zwei Personen

### Für die Linsen:

150 g geräucherter Bauchspeck	100 g rote Linsen	150 g Alb-Leisa Linsen
3 Karotten	3 Petersilienwurzeln	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie
2 große Schalotten	1 Gemüsezwiebel	1 Zehe Knoblauch
50 g Butter	50 g Butterschmalz	1 L Gemüsefond
4 EL dunkler Balsamico-Essig	50 g Tomatenmark	1 Bund Liebstöckel
1 Bund glatte Petersilie	1 TL Piment-d'Espelette	3 Nelken
1 EL Wachholderbeeren	2 Blätter Lorbeer	Zucker, Salz, Pfeffer

### Für die Spätzle:

250 g Spätzlemehl	6 Eier	50 ml Mineralwasser
50 g Butter	Salz	

### Für den Spieß:

100 g Schweinebauch, (3 mm Scheiben)	2 TL Tomatenmark	2 TL Ajvar
2 TL flüssiger Blütenhonig	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser für die Spätzle zum Kochen bringen.

Für die Spätzle Eier, Spätzlemehl und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Je nach Konsistenz etwas Mineralwasser dazugeben. Spätzleteig portionsweise von einem Spätzlebrett in kochendes Wasser schaben. Kurz aufkochen lassen. Dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abschrecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin schwenken.

Für das Linsen-Püree rote Linsen in einen Topf geben und mit etwas Gemüsefond, Wasser und Salz kochen, bis sie gar sind. Gemüsezwiebel abziehen, kleinschneiden und in einem zweiten Topf in Butterschmalz glasig dünsten. Tomatenmark und eine Prise Zucker dazugeben und mit etwas Gemüsefond ablöschen. Gekochte Linsen dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Butter hinzufügen. Püree durch ein Sieb streichen und mit Piment d'Espelette, zwei Esslöffel Balsamico-Essig und Salz abschmecken.

Für die Alblinsen Liebstöckel und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen. Petersilie fein hacken. Alb-Leisa Linsen in einen Topf geben und mit etwas Gemüsefond, Liebstöckel, Wasser und Salz aufkochen, bis sie weich sind. Schalotten abziehen und kleinhacken. Speck in Würfel schneiden. Schalotten und Speck in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten. Sellerie, Karotten und Petersilienwurzeln schälen, würfeln und mit in die Pfanne geben. Mit etwas Zucker glasieren. Teil des Wurzelgemüses für die Garnitur beiseite stellen. Rest der Speck-Gemüse-Mischung mit Gemüsefond ablöschen. Nelken, Wachholderbeeren und Lorbeer in ein Gewürzsäckchen legen und dazugeben. Knoblauch abziehen, kleinhacken und mit den Linsen zum Gemüse geben. Mit Salz, Pfeffer und zwei Esslöffel Balsamico-Essig abschmecken. Nach dem Kochen Gewürzsäckchen entfernen und gehackte Petersilie untermengen.

Für den Schweinebauch-Saté-Spieß Schweinebauchscheiben wellenförmig auf zwei Holzspieße stecken. Von beiden Seiten salzen und pfeffern. Spieße für zehn Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Tomatenmark, Honig und Ajvar zu einer Paste vermengen. Gebratene Spieße mit der Paste einstreichen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Spieße darin kurz auf beiden Seiten scharf anbraten. Zweierlei Linsen mit selbstgemachten Spätzle und Schweinebauch-Saté-Spieß auf Tellern anrichten. Mit etwas Wurzelgemüse garnieren und servieren.

Ulrich Enderle am 30. Mai 2016

# Index

- Avocado, 25, 48, 93
- Bauch, 22, 37, 47, 48, 88, 118
- Bohnen, 3, 76, 81, 90, 99, 105, 111–113
- Braten, 88
- Bratkartoffeln, 24, 30, 43, 81
- Brokkoli, 16, 54, 59
- Chicoree, 71
- Cordon-bleu, 3–5, 12
- Couscous, 42
- Eisberg, 41, 85
- Erbsen, 46
- Fenchel, 19
- Filet, 1, 6, 8–10, 14, 15, 18, 20, 26, 31, 33, 35, 36, 40, 45, 49–84, 89–93, 95, 96, 99–101, 103–105, 110–113, 115, 117
- Fladenbrot, 115
- Fleisch, 3–5, 11, 12, 27, 39
- Geschnetzeltes, 13
- Gratin, 19
- Gurke, 24, 26, 33, 37, 51, 75, 78, 86, 96, 115
- Iberico, 16–19, 21, 32, 35, 62
- Kürbis, 3, 5, 28
- Kasseler, 23
- Knödel, 63, 85, 88, 91
- Kotelett, 16, 23, 28, 46, 85–87
- Kraut, 85
- Lauch, 88
- Linsen, 118
- Möhren, 8, 9, 12, 28, 31–33, 37, 42, 46, 49–51, 76, 88, 107, 109, 116, 118
- Medaillons, 7, 10, 36, 94–105, 113
- Nacken, 28–30, 38
- Nudeln, 20, 39, 41, 45, 50, 59, 90, 94, 95, 100–102, 118
- Pak-Choi, 109
- Paprika, 30, 31, 52, 101, 109
- Pastinaken, 9
- Pilze, 3, 6, 13, 20, 35, 43, 45, 52–54, 57, 58, 63, 80, 85, 89–91, 94, 95, 100–102, 104, 109, 112, 117
- Polenta, 21, 23, 112, 113
- Rösti, 44, 54, 55, 73, 80, 92, 117
- Rücken, 39, 41, 87
- Radicchio, 16
- Reis, 3, 14–16, 33, 35, 36, 47, 60, 74
- Rettich, 2–4, 8, 26, 37, 45, 99, 108
- Romanesco, 66
- Rosenkohl, 77
- Rote-Bete, 28, 51, 108
- Rucola, 1, 39, 64, 65, 93
- Sauerkraut, 8, 38
- Schaschlik, 40
- Schnitzel, 2, 24, 25, 41–44, 106–109
- Schoten, 10, 14, 15, 18, 30, 86
- Schwarzwurzeln, 61
- Sellerie, 14, 15, 48, 69, 88, 94, 118
- Spanferkel, 116
- Spargel, 4, 17, 27, 64, 72, 106, 109
- Spinat, 5, 23, 52
- Spitzkohl, 82
- Steak, 19, 27, 29, 30, 38, 39, 110, 114
- Topinambur, 99
- Zucchini, 12, 42, 52, 109