

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Schwein

2013-2014

97 Rezepte

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

Inhalt

Überbackene Schweine-Medaillons mit Thymian-Birnen	1
Überbackene Schweine-Steaks mit Apfel-Rösti	1
Bier-Schnitzel mit Bratkartoffeln	2
Camembert-Schnitzel mit Feld-Salat	2
Chop Suey mit Schweine-Fleisch und Reis	3
Cordon bleu aus Schweine-Schnitzel mit glasiertem Gemüse	3
Curry-Kasseler mit Rösti und Mango-Salat	4
Dicke Bohnen mit Mettwurst und Kasseler-Kotelett	5
Feinschmecker-Schweine-Rouladen mit Spaghetti	6
Filet mignon à l'ancienne mit Mandel-Feigen-Bavette	7
Filet-Spitzen mit Käse-Spätzle	8
Gefülltes Schweine-Filet mit Rosmarin-Kartoffeln	9
Gefülltes Schweine-Kotelett mit Ofen-Kartoffeln, Salbei	10
Geräucherter Schweine-Nacken, Grieß-Knödel, Sauerkraut	11
Geröstetes Schweine-Filet mit süßsauren Zucker-Schoten	12
Gorgonzola-Schweine-Medaillons, Reis und Endivien-Salat	12
Gratinierte Schweine-Medaillons mit Pilz-Spinat-Risotto	13
Gratiniertes Schweine-Filet mit Bananen, Curry-Soße	13
Hessisches Schweine-Schnitzel mit kleinen Kartoffeln	14
Jägerschnitzel mit Champignon-Sahne-Soße, Pommes frites	15
Malzbier-Koteletts mit Kartoffel-Püree, Orangen-Möhren	16
Muh Pad King von Schweine-Filet	16
Parmesan-Schnitzel mit Rucola-Kartoffel-Salat	17
Piccata milanese von der Schweine-Lende, Safran-Risotto	18
Rotes Curry mit Schweine-Fleisch und Kokos-Reis	19

Sauen-Filet, Kartoffel-Püree, Orangen-Hollandaise	19
Schnitzel mit Champignon-Soße und Salzkartoffeln	20
Schnitzel Wiener Art, Möhren-Gemüse, Kartoffel-Auflauf	21
Schnitzelchen mit geschmorten Zwiebeln, Petersilien-Reis	22
Schweine-Filet an Calvados-Äpfeln, Tiroler Spinat-Nocken	23
Schweine-Filet auf Gemüse-Beet, Zwiebel-Stampfkartoffeln	24
Schweine-Filet auf Süßkartoffel-Püree, Lebkuchen-Jus	25
Schweine-Filet im Blätterteig-Mantel	25
Schweine-Filet im Honig-Salbei-Schinken-Mantel	26
Schweine-Filet im Kalbsbrät-Mantel mit Spitzkohl	27
Schweine-Filet im Parma-Mantel mit Pesto und Risotto	28
Schweine-Filet im Prosciutto-Salbei-Mantel	29
Schweine-Filet im Speck-Mantel mit Kräuter-Risotto	29
Schweine-Filet im Speck-Mantel mit Spätzle, Spitzkohl	30
Schweine-Filet im Speck-Mantel, Süßkartoffel-Püree	31
Schweine-Filet im Speckmantel, Spätzle, grüne Bohnen	32
Schweine-Filet in einer Pflaumen-Soße mit Spätzle	33
Schweine-Filet in Schinken mit Wildreis und Spitzkohl	34
Schweine-Filet mit Bandnudeln und Orangen-Pfeffer-Soße	35
Schweine-Filet mit Bandnudeln, Gorgonzola-Soße, Brokkoli	36
Schweine-Filet mit cremigen Pilzen und Brezen-Knödeln	37
Schweine-Filet mit geschmortem Möhren-Kartoffel-Gemüse	38
Schweine-Filet mit Kartoffel-Rösti, Brokkoli, Senf-Soße	38
Schweine-Filet mit Kräuter-Kruste und Pilz-Risotto	39
Schweine-Filet mit Pfeffer-Rahm-Soße, Risolé-Kartoffeln	40
Schweine-Filet mit Pfeffer-Soße und Speckbohnen	41
Schweine-Filet mit Pilzen und Butter-Spätzle	42
Schweine-Filet mit Polenta und Rotwein-Holunder-Soße	43
Schweine-Filet mit Rosmarin-Butter und Servietten-Knödel	44
Schweine-Filet mit Spätzle und karamellisierten Pflaumen	45
Schweine-Filet mit Spätzle und Pilz-Soße	46
Schweine-Filet süß-sauer mit Limetten-Koriander-Reis	47

Schweine-Filet, Österkron-Soße, Gnocchi, Birnen-Würfel	48
Schweine-Filet, Gnocchi, Orangen-Senf-Soße, Feldsalat	49
Schweine-Filet, Kartoffel-Birnen-Rösti, Käse-Soße	50
Schweine-Filet, Kartoffel-Stampf, Lakritz-Soße	51
Schweine-Filet, Ouzo, Trauben, Fetakäse, Röstkartoffeln	52
Schweine-Filet, Senf-Kruste, Fächer-Kartoffeln, Feldsalat	53
Schweine-Filet-Roulade, Risotto, Pangrita, Salbei-Soße	54
Schweine-Fleisch süß-sauer mit Feld-Salat	55
Schweine-Heubraten mit Pilz-Kräuter-Spätzle	56
Schweine-Kotelett nach Hausmacherart mit Pommes frites	57
Schweine-Koteletts mit Rotkohl und Kartoffel-Püree	58
Schweine-Lendchen Elsässer Art mit Kartoffel-Püree	59
Schweine-Lende im Schinken-Mantel mit Weißwein-Soße	59
Schweine-Lende Jäger-Art mit Spätzle	60
Schweine-Lende mit Bohnen und Käse-Spätzle	60
Schweine-Lende mit Kartoffel-Talern und Egerlingen	61
Schweine-Lende, Pilz-Soße, Rösti-Taler, Mandel-Brokkoli	62
Schweine-Medaillons auf lila Kartoffeln	63
Schweine-Medaillons im Parma-Mantel, Pilz-Gorgonzola-Soße	64
Schweine-Medaillons im Speck-Mantel, Kartoffel-Würfel	65
Schweine-Medaillons im Speck-Mantel, Piccolini-Rösti	66
Schweine-Medaillons im Speck-Mantel, Reis, Pflaumen-Soße	67
Schweine-Medaillons mit Balsamico-Egerlinge	68
Schweine-Medaillons mit Kartoffel-Stampf und Spargel	69
Schweine-Medaillons mit Pappardelle und Hagebutten-Soße	70
Schweine-Medaillons mit Pilz-Knödeln und Gorgonzola-Soße	70
Schweine-Medaillons, Zitronen-Vanille-Butter, Gemüse	71
Schweine-Rippchen mit Kraut	71
Schweine-Roulade mit Kartoffel-Tomaten-Ragout	72
Schweine-Rouladen mit Birnen-Bohnen-Speck-Salat	73
Schweine-Schnitzel mit Kartoffel-Rösti, Tomaten-Salat	74
Schweine-Schnitzel mit Pommes frites und Mayonnaise	75

Schweine-Schnitzel mit Sauerkraut und Kartoffel-Stampf	76
Schweinefilet in Rotwein-Soße, Kürbis-Pommes-frites	77
Senf-Schweine-Schnitzel mit Kartoffeln	78
Spareribs 'Caribbean Style' mit Karotten-Püree und Salat	79
Steirische Hochzeit-Schnitzel, Semmelrolle, Baby-Karotten	80
Steppenlende mit Kroketten	81
Thüringer Rostbrätl mit Röstkartoffeln und Feld-Salat	82
Thai-Gemüse mit Schweine-Filet und Klebreis	83

Index	84
--------------	-----------

Überbackene Schweine-Medaillons mit Thymian-Birnen

Für zwei Personen

3 Schweinmedaillons, à 60 g	3 Scheiben Schinkenspeck	100 g Gorgonzola
1 Birne	2 Schalotten	2 Zweige Thymian
20 g kalte Butter	50 ml Cidre	50 ml Rinderfond
4 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Medaillons waschen, trocken tupfen, mit dem Schinkenspeck umwickeln und einem Holzspieß fixieren. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und die unwickelten Medaillons darin anbraten. Den Gorgonzola in kleine Stücke schneiden. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen, den Gorgonzola darauf verteilen und für circa zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Birne schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Einen Topf mit dem restlichen Öl erhitzen und die Schalotten zusammen mit den Birnenspalten darin andünsten. Die Zweige des Thymians abzupfen, fein hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Die gedünstete Birne mit dem Cidre und dem Fond ablöschen. Einige Zeit köcheln lassen. Anschließend die kalte Butter unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medaillons aus dem Ofen nehmen, pfeffern und zusammen mit den Birnen auf einem Teller anrichten und servieren.

Joachim Endelmann am 07. März 2013

Überbackene Schweine-Steaks mit Apfel-Rösti

Für zwei Personen

Für die Steaks:

2 Schweinesteaks, à 160 g	2 Scheiben Kochschinken	2 Scheiben Appenzeller Käse
Rapsöl, Salz, Pfeffer		

Für das Apfelrösti:

2 große, säuerliche Äpfel	200 g Weißbrot	50 g Butter
$\frac{1}{2}$ l süßer Apfelsaft		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Steaks eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen. Die Steaks mit Pfeffer und Salz würzen und scharf anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben, mit dem Schinken und dem Käse bedecken und fünf Minuten im Ofen überbacken. Für das Rösti eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Anschließend in der Pfanne kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen. Das Brot in kleine Stücke schneiden und in der Pfanne goldgelb anrösten. Die Apfelscheiben untermengen und mit dem Apfelsaft ablöschen und so lange braten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend das Apfelrösti auf einen Teller stürzen. Das überbackene Schweinesteak mit den Rösti anrichten und servieren.

Reto Augstburger am 03. November 2014

Bier-Schnitzel mit Bratkartoffeln

Für zwei Personen

300 g Schweineteaks	300 g festk. Kartoffeln	1 rote Paprika
2 Tomaten	2 saure Gurken, mittelgroß	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	3 EL Mehl
100 g Butterschmalz	100 ml saure Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
1 Flasche Bier, Pils, gekühlt	süßes Paprikapulver	7 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer		

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln waschen und im Topf gar kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln abkühlen lassen. Abgekühlte Kartoffeln schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelscheiben von beiden Seiten knusprig goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Paprika und Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und ebenfalls in kleine Würfel hacken. Chilischote halbieren und Kerne entfernen, danach die Schote und die Petersilie fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen und alles zusammen mit Lorbeerblättern darin anbraten, anschließend mit Bier ablöschen. Eine weitere Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen. Schweineminutensteaks in Mehl wenden und in der Pfanne goldbraun anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse in eine Schale geben. Saure Gurken in feine Würfel schneiden und zu dem Gemüse geben, mit saurer Sahne abschmecken und vermengen. Das restliche Bier in ein Glas füllen. Die Bratkartoffeln, das Fleisch und Gemüse auf einem Teller anrichten und mit dem Bierglas servieren.

Eva Madarászová am 26. Februar 2014

Camembert-Schnitzel mit Feld-Salat

Für zwei Personen

2 Schweineschnitzel, à 175 g	100 g gewürfelter Speck	50 g Camembert
100 g Feldsalat	5 TL Preiselbeeren	2 Birnenhälften
1 Ei	6 EL Paniermehl	3 EL Mehl
100 g Crème-fraîche	3 EL Sahne	7 EL Öl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst das Schweine-Fleisch waschen, trocken tupfen und eine Tasche hinein schneiden. Nun den Camembert halbieren und gemeinsam mit jeweils einem halben Teelöffel Preiselbeeren in die Taschen füllen. Danach mit den Zahnstochern verschließen. Im Anschluss das Ei mit zwei Esslöffel Wasser, etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Danach das Mehl, die Eiermasse und das Paniermehl in jeweils eine flache Schale füllen. Nun das Fleisch erst im Mehl, dann im Ei und danach im Paniermehl wenden. Anschließend das Öl in eine Pfanne geben und das Fleisch darin anbraten. Danach das Fleisch zum Warmhalten in den Backofen geben. Nun den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Danach die Speckwürfel in einer Pfanne anbraten, die Crème-fraîche und die Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Camembert-Schnitzel mit dem Feldsalat auf Tellern anrichten, mit der Speckmischung und einer Birnenhälfte garnieren und servieren.

Nicole Kamphausen am 21. Januar 2013

Chop Suey mit Schweine-Fleisch und Reis

Für zwei Personen

300 g mageres Schweinefilet	150 g Parboiled Reis	
20 g Glasnudeln	1/2 Chinakohl	1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote	100 g Sojabohnenkeimlinge	125 g weiße Champignons
2 EL Erdnusskerne	1 TL Instantbrühe	4 EL Sojasauce
Sambal Oelek, Öl	Salz, Pfeffer	

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Das Ganze mit der Sojasauce und Pfeffer würzen und gut durchziehen lassen. Den Reis in einem Topf mit Wasser gar kochen. Die Glasnudeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser circa fünf Minuten garen. Anschließend abgießen und beiseite stellen. Die Paprikaschoten vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien und in feine Streifen schneiden. Den Chinakohl putzen, ebenfalls vom Strunk befreien und in halbe Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Öl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Anschließend das Gemüse dazugeben und das Ganze fünf Minuten mit andünsten. Anschließend die Sojabohnenkeimlinge mit in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Nun Wasser aufgießen, alles mit der Instantbrühe würzen und mit Salz, Pfeffer und Sambal Oelek abschmecken. Anschließend die Glasnudeln hinzufügen. Das Chop Suey mit dem Reis auf Tellern anrichten, mit den Erdnusskernen garnieren und servieren.

Damaris Knötzele am 27. März 2013

Cordon bleu aus Schweine-Schnitzel mit glasiertem Gemüse

Für zwei Personen

2 Schweineschnitzel á 120 g	4 Sch. Kochschinken	4 Karotten
1 Fenchel	80 g Butter	2 Eier
150 g Greyerzer	1 Zitrone	100 g Mehl
200 g Paniermehl	100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Metzgerpapier flachklopfen. Je zwei Tranchen Schinken zerrupfen und gleichmäßig auf das Fleisch verteilen, dass ein Rand übrig bleibt. Den Käse in dünne Scheiben schneiden und jeweils auf eine Schnitzelhälfte legen. Die andere Seite drüber klappen. Die Ränder gut aneinander drücken und das Fleisch salzen und pfeffern. Die Karotten schälen und den Fenchel waschen, beides halbieren. Eine Pfanne mit Butter und Zucker erhitzen und das Gemüse darin etwa 20 Minuten garen. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Das Mehl und das Paniermehl in separaten tiefen Tellern bereitstellen. Zuerst die Schnitzel beidseitig in Mehl wälzen, dann in das Ei legen und anschließend im Paniermehl wenden, dabei darauf achten, dass die Schnitzelhälften zusammen bleiben. Die Panade gut andrücken. Eine Pfanne mit Öl und etwas Butter erhitzen. Die Cordon Bleus etwa zehn Minuten darin braten, mehrmals wenden. Sie sind fertig, wenn die Panade goldbraun und knusprig ist. Das Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine Zitrone halbieren. Das Cordon Bleu mit einer halben Zitrone garnieren und dazu das glasierte Gemüse servieren.

Alexandre Lazar am 04. Juli 2013

Curry-Kasseler mit Rösti und Mango-Salat

Für zwei Personen

400 g vorgegartes Kasseler	300 g mehligk. Kartoffeln	2 große Zwiebeln
250 g Gouda	2 Mangos	2 Zwiebeln
1 Schalotte	100 g Mehl	1 Ei
1 El. Honig	1 EL Rapsöl	1 EL Essig
400 ml Sahne	1 EL Zucker	Curry, Butter
Rapsöl, Muskat	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebelringe kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Die Sahne mit Pfeffer, Salz, Zucker und Curry verrühren. Den Gouda reiben. 225 Gramm Gouda und die blanchierten Zwiebelringe dazugeben. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Zwei Scheiben Kasseler einlegen und mit der Hälfte der Sahne-Zwiebel-Mischung übergießen. Nochmal zwei Scheiben Kasseler und den Rest der Sahne-Zwiebel-Mischung auffüllen. Mit dem restlichen Gouda bestreuen. Das Ganze für 25 Minuten im Backofen garen. Die Kartoffel schälen und reiben. Das Mehl und das Ei zu den Kartoffeln geben und vermengen. Die Schalotte abziehen, würfeln und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Kartoffelmasse Rösti formen und in Rapsöl ausbacken. Die Mangos schälen, in dünnen Scheiben vom Kern ablösen. Die zweite Zwiebel abziehen und sehr klein hacken und zusammen mit etwas Rapsöl, dem Essig, Pfeffer, Salz und dem Zucker verrühren. Die Mangoscheiben in einem Fächer auf einen flachen Teller anrichten. Das Dressing darüber geben. Anschließend das Kasseler und die Rösti dazugeben, mit der Sauce garnieren und servieren.

Matthias Carras am 21. August 2013

Dicke Bohnen mit Mettwurst und Kasseler-Kotelett

Für zwei Personen

2 Stück Kassler-Kotelett	100 g fetter Speck, geräuchert	2 geräucherte Mettenden
6 mehligk. Kartoffeln	300 g dicke Saubohnenkerne	1 Zitrone
2 Eier	250 ml Sahne	30 g Butter
250 g Butterschmalz	1 EL Weizenmehl	100 g feines Paniermehl
100 ml Gemüsefond	2 TL mittelscharfer Senf	2 Stiele Blattpetersilie
3 Zweige Bohnenkraut	1 Prise Kristallzucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen und anschließend die Butter dazugeben. Die Petersilie von den Enden befreien, feinhacken und mit den Kartoffeln vermischen. Die Kartoffeln bis zum Anrichten warmhalten. Die Mettenden leicht einritzen und in kochendes Salzwasser legen. Die Bohnen in dem Salzwasser blanchieren und deren Haut anschließend abziehen. Derweil den Speck anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Das Ganze anbräunen lassen. Hiernach das Speckgemisch mit dem Gemüsefond und einem Teil des Bohnenwassers ablöschen. Die Bohnen und das Bohnenkraut dazugeben und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mettenden in Scheiben schneiden und zu den Bohnen geben. Die Eier mit der Sahne vermischen. Die Koteletts waschen und trocken tupfen. Die Koteletts mit dem Senf bestreichen. Den Kasseler im Folgeschritt zunächst mehlieren, anschließend in dem Eigemisch schwenken und zuletzt in dem Paniermehl panieren. Das Fleisch in Butterschmalz goldgelb ausbraten. Das Fleisch anschließend im Ofen warmhalten. Die Westfälischen „Dicken Bohnen“ mit der Mettwurst, den panierten Kasseler-Koteletts und den Butterkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Borkowski am 28. Oktober 2013

Feinschmecker-Schweine-Rouladen mit Spaghetti

Für zwei Personen

4 Schweineschnitzel, à 120 g	1 grobe Bratwurst	50 g Spaghetti
1 Mangold	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	150 g Mehl	50 g Paniermehl
40 g Parmesan	70 g Butter	150 ml trockener Weißwein
100 ml Kalbsfond	100 ml Sahne	2 EL Milch
1 TL Tomatenmark	3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, glatt
1 TL Currypulver	Salz, Pfeffer	

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

Max Thiell am 29. April 2013

Filet mignon à l'ancienne mit Mandel-Feigen-Bavette

Für zwei Personen

1 Schweinefilet, 300g	125 g dünne Bandnudeln	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 frische Feigen	1 EL Feigenconfit
2 Orangen	1 Limette	20 g Butter
125 ml Sahne	50 g Mandeln, gehobelt	5 EL Akazienhonig
2 EL Senf à l'ancienne	2 EL Rohrzucker	2 EL Zucker
75 ml Weißwein, Pinot	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin
50 ml Cognac	1 EL Sonnenblumenöl	3 EL Arganöl
1 TL Meersalz	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und zu Medaillons klein schneiden. Die Schweinemedailons kurz von jeder Seite etwa zwei Minuten in Sonnenblumenöl anbraten. Danach die Medaillons in Alufolie einwickeln und für acht bis zehn Minuten im Backofen garen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl leicht glasig andünsten lassen. Anschließend den Cognac zu den Schalotten gießen und flambieren. Den Weißwein, das Lorbeerblatt und ein paar Rosmarinnadeln mit in die Pfanne geben und einkochen lassen. Anschließend die Sahne dazu gießen und bei schwacher Hitze ziehen lassen. Im Anschluss die Sauce durch ein Sieb passieren lassen und den Senf unterrühren. In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen, währenddessen die Feigen waschen und halbieren. Die Fruchtseite in Zucker eintauchen und karamellisieren lassen. Die Bandnudeln in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen, währenddessen eine Orange filetieren und aus der Zweiten den Saft auspressen. Die Limette halbieren und aus einer Hälfte ebenfalls den Saft auspressen. Anschließend zusammen mit dem Orangensaft in einem Topf erhitzen, den Honig, den Feigenconfit sowie den Rohrzucker unterrühren und zu einer Orangen-Honigsauce auflösen. Eine Pfanne sehr stark erhitzen und vom Herd nehmen. Die gehobelten Mandeln darin leicht bräunen lassen. Die Bandnudeln in einem Sieb abgießen, das Arganöl dazu geben und im Sieb schwenken. Danach die Nudeln in die Pfanne geben, die Orangen-Honigsauce darüber gießen und die Nudeln darin schwenken. Die filetierten Orangen vorsichtig unterheben. Anschließend die Bavette-Nudeln in Nest-Form auf dem Teller platzieren, die gebräunten Mandeln darüber geben, anschließend die Senfsauce als Spiegel für das Filet anrichten. Das Filet mignon mit der Mandel-Feigen-Bavette auf einem Teller anrichten, anschließend mit etwas Meersalz und dem Pfeffer würzen. Die karamellierten Feigen dazu servieren.

Sabine Heise am 28. Mai 2014

Filet-Spitzen mit Käse-Spätzle

Für zwei Personen

500 g Schweinefilet	4 Scheiben geräucherten Speck	50 g Edamer
50 g Allgäuer Emmentaler	150 g Champignons	2 Zwiebeln
1 Muskatnuss	3 Eier	250 g Mehl
50 g Butter	50 g Butterschmalz	1 EL Senf
1 EL Tomatenmark	1 EL Sauerrahm	100 ml Sahne
30 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in dünne Scheibchen schneiden. Den Bauchspeck in feine Würfel schneiden, die Zwiebeln abziehen und ebenfalls fein würfeln. Nun den Speck in einer Pfanne mit Butterschmalz glasig dünsten. Die Zwiebeln dazugeben, danach das Fleisch. Das Ganze bei starker Hitze kurz angehen lassen, so dass das Fleisch von beiden Seiten braun wird. Die Filets herausnehmen und etwas Bratensaft auffangen. Die Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden und in der Pfanne kurz anbraten. Senf und Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Mit ein wenig Bratensaft auffüllen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun das Fleisch hinzufügen und erhitzen. Zuletzt den Sauerrahm unterheben. Aus Eiern, Mehl und einer Prise Salz einen Spätzleteig rühren. Einen Topf halbvoll mit Wasser aufkochen lassen und den Teig mit einem Spätzlehobel ins Wasser hobeln. Sobald die Spätzle oben schwimmen, abschöpfen und in einer Pfanne mit Butter anschwelen. Die beiden Käse reiben und darüber streuen. Nun die Sahne hinzufügen und die Spätzle mit frisch geriebenem Muskat abschmecken. Bei Bedarf noch ein wenig Brühe hinzufügen. Die Filetspitzen mit den Champignons und den Kässpätzle auf Tellern anrichten.

Michael Booch am 12. September 2013

Gefülltes Schweine-Filet mit Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Filets:

2 Schweinfilets, à 175 g	400 g Kirschtomaten	1 Knoblauchzehen
300 g Fetakäse	100 g Crème-fraîche	2 Eier
1 Bund Basilikum	1 Bund Rosmarin	50 ml Gemüsefond
Stärke, Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für die Rosmarinkartoffeln:

500 g Kartoffeln	2 EL Rosmarin	50 ml Olivenöl
Meersalz, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Schweinfilets das Fleisch waschen, trocken tupfen und von allen Seiten salzen und pfeffern. Die Knoblauchzehe abziehen halbieren und das Fleisch damit einreiben. Die Rosmarinnadeln abzupfen, auf das Fleisch streuen und einmassieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin circa 15 Minuten rundherum braten. Die Tomaten waschen, trocken tupfen, den Strunk herausschneiden, und in Scheiben schneiden. Die Blätter vom Basilikum zupfen, waschen und trocken tupfen. Die Hälfte der Blätter fein hacken. Den Fetakäse ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Eier trennen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Zentimeterabständen tief einschneiden. Abwechselnd die Tomatenscheiben, Basilikumblätter und Fetascheiben einlegen und in eine Auflaufform geben. Die restlichen Tomaten mit in die Form legen. Den restlichen Fetakäse würfeln und zusammen mit den gehackten Basilikum, den Eigelben, dem Fond sowie der Crème-fraîche verrühren. Die Sauce über das gefüllte Fleisch gießen und alles in den vorgeheizten Backofen geben, bis der Käse leicht braun wird. Für die Rosmarinkartoffeln, die Kartoffeln waschen und vierteln. Das Olivenöl zusammen mit den Rosmarin und etwas Meersalz über die Kartoffeln geben und darin marinieren. Die marinierten Kartoffeln auf ein Backblech geben und für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die gefüllten Schweinfilets zusammen mit den Rosmarinkartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Sören Zaspel am 18. August 2014

Gefülltes Schweine-Kotelett mit Ofen-Kartoffeln, Salbei

Für zwei Personen

2 Schweinskoteletts	2 Scheiben Prosciutto	3 Scheiben Pancetta, dick
500 g mehlig. Kartoffeln	1 Knoblauchknolle	10 Salbeiblätter, frisch
2 getrocknete Aprikosen	50 g Butter	Olivenöl, Mehl, Meersalz
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und in einem Topf mit Salzwasser drei bis vier Minuten vorgaren. Die Koteletts waschen, trocken tupfen und mit einem kleinen scharfen Messer seitlich eine Tasche einschneiden. Eine Knoblauchzehe schälen. Die Aprikosen feinhacken. Vier Salbeiblätter mit der geschälten Knoblauchzehe, dem Prosciutto, der Butter, den Aprikosen und Salz und Pfeffer im Mixer zu einer Paste verarbeiten und die Fleischtaschen damit füllen. Vier Salbeiblätter dünn mit Öl bestreichen, eine Seite mit Mehl bestäuben und mit der Mehlseite nach unten auf die Koteletts drücken. Den Pancetta in bleistiftbreite Stücke schneiden und mit den Kartoffeln, dem restlichen Salbei und den ungeschälten restlichen Knoblauchzehen auf ein Backblech verteilen. Nun alles mit Olivenöl beträufeln und in den Ofen schieben. Die Koteletts in einer Pfanne knusprig braten. Nach zehn Minuten die Koteletts auf die Kartoffeln legen und weitere zehn Minuten im Ofen garen. Die Schweinekoteletts mit dem Salbei auf den Tellern anrichten, mit den Kartoffeln garnieren und servieren.

Reinhard Loidl am 02. Dezember 2013

Geräucherter Schweine-Nacken, Grieß-Knödel, Sauerkraut

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

300 g geräuch. Schweinenacken

Für die Knödel:

150 g Grieß

2 Schalotten

$\frac{1}{4}$ l Milch

2 EL Butterschmalz

1 Ei

1 Muskatnuss

Salz

Für den Sauerkraut:

300 g Sauerkraut

100 g durchzogener Speck

2 festk. Kartoffeln

2 süß-saure Äpfel

1 Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

1 TL Zucker

1 Zweig Thymian

1 TL schwarzer Kümmel

1 EL schwarze Pfefferkörner

1 TL Wacholderbeeren

3 Lorbeerblätter

Je zwei Töpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen. Das Fleisch in einem dieser Töpfe etwa 20 Minuten garen. Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und darin die Schalotten anbraten. Anschließend mit der Milch aufgießen, mit Salz und Muskatabrieb würzen und den Grieß einrühren. Den Grieß so lange einrühren, bis er sich vom Rand entfernt und dann etwas abkühlen lassen. Danach ein Ei hineinschlagen, verkneten und daraus Knödel formen und in dem kochenden Salzwasser garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Für das Sauerkraut die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in einem Topf mit dem Schweineschmalz anrösten. Danach das Sauerkraut mit dem Thymian, den Pfefferkörnern, dem Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren in einem Gewürzbeutel und dem Zucker einkochen. Den Apfel vom Kerngehäuse befreien, in dünne Scheiben schneiden und dazugeben. Die Kartoffeln schälen, fein reiben und ebenfalls hineingeben. Das Ganze nochmals mit Salz abschmecken. Das Fleisch mit Sauerkraut und Grießknödel auf Tellern anrichten und servieren.

Fritz Scheichl am 13. Oktober 2014

Geröstetes Schweine-Filet mit süßsauren Zucker-Schoten

Für zwei Personen

250 g Schweinefilet	200 g Basmatireis	250 g Zuckerschoten
1 Ingwer	1 Knoblauchzehe	4 EL Zucker
2 EL Tomatenketchup	2 EL Öl	2 EL Rotweinessig
Salz, Pfeffer		

Für den Basmatireis Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Reis darin garen. Die Zuckerschoten waschen, trocken tupfen und den Faden entfernen. Danach das Schweinefilet ebenfalls waschen, trocken tupfen und quer zur Faser in sehr dünne Scheiben schneiden. Gegebenenfalls dafür das Schweinefilet zuvor kurz anfrieren lassen. Nun den Rotweinessig, den Ketchup und den Zucker mischen und an der Seite aufbewahren. Danach den Ingwer schälen, den Knoblauch abziehen und beides fein würfeln. Anschließend Öl in eine Pfanne geben und stark erhitzen. Nun das Schweinefilet unter Rühren eine Minute darin braten und anschließend salzen. Danach den Ingwer und den Knoblauch dazugeben und erneut eine Minute braten. Im Anschluss die Zuckerschoten dazugeben und das Ganze für eine weitere Minute braten. Nun die Rotweinessig-Mischung dazugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Die süßsauren Zuckerschoten mit dem gerösteten Schweine-Fleisch und dem Reis auf einem Teller anrichten und servieren.

Susanne Bostelmann am 24. Januar 2013

Gorgonzola-Schweine-Medaillons, Reis und Endivien-Salat

Für zwei Personen

4 Schweinemedallions	6 Scheiben Räucher-Schweinebauch	150 g Reis
1 Kopf Endiviensalat	2 Tomaten	30 g Walnüsse
60 g Gorgonzola	1 TL Thymian	1 EL flüssiger Honig
1 EL mittelscharfer Senf	150 ml Apfelessig	150 ml Walnussöl
50 g Butter	125 ml Gemüsefond	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Reis in Salzwasser garkochen. Die Medaillons waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und dem Thymian würzen. Die Medaillons jeweils mit den Speckscheiben umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Anschließend die Medaillons in heißem Öl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten circa zwei Minuten braten. Den Gorgonzola in vier Stücke teilen. Die Medaillons in eine Auflaufform legen, mit je einem Stück Gorgonzola belegen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad etwa sieben Minuten überbacken. Den Bratensatz mit dem Gemüsefond aufgießen, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle sowie Thymian würzen und etwa zwei Minuten kochen. Kalte Butter in kleine Stücke teilen und anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und die Butterstücke unterrühren. Den Salat zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Tomaten halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Walnüsse hacken. Alles miteinander vermengen. Aus dem Honig, Senf, Essig und Walnussöl ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing über den Salat geben. Den Reis in der Butter anrösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Eisportionierer den Reis in die Mitte von einem Teller geben, die überbackenen Medaillons rundum anrichten und mit der Sauce garnieren. Den Salat dazu anrichten und servieren.

Carmen Lamisch am 07. Mai 2013

Gratinierte Schweine-Medaillons mit Pilz-Spinat-Risotto

Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	250 g Risottoreis	50 g Parmesan
200 g Spinat, TK-Ware	100 g weiße Champignons	2 Scheiben Toast
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 EL Feigensenf
4 TL Akazienhonig	50 g Butter	1 L Hühnerfond
100 ml trockener Weißwein	Öl, Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Fond in einem Topf erwärmen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte und den Knoblauch darin anschwitzen. Anschließend den Risottoreis hinzugeben und ebenfalls mit anbraten. Nun den Risottoreis mit dem Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Das Risotto dann nach und nach immer wieder mit etwas warmen Fond aufgießen und einköcheln lassen. Das Toast von den Rinden befreien und in einer Pfanne anrösten. Das Schweinefilet filetieren, waschen und trocken tupfen. Eine weitere Pfanne mit etwas Öl erhitzen und das Schweinefilet darin scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Toastbrot mit einem Esslöffel Senf und zwei bis drei Teelöffeln Akazienhonig mixen. Anschließend die Medaillons auf ein Backblech geben, die Toast-Paste darauf geben und das Fleisch für etwa sieben Minuten in den Ofen geben. Die Pfanne mit dem Bratensud erhitzen und mit etwas Fond ablöschen. Das Ganze einköcheln lassen und den restlichen Honig sowie den restlichen Senf hinzugeben. Das Ganze reduzieren lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze putzen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter kurz anbraten. Den Spinat waschen, trocken schleudern und zum Risotto geben. Den Parmesan reiben und mit der restlichen Butter und den Champignons unter das Risotto heben. Das Ganze salzen und pfeffern. Die gratinierten Schweinemedallions mit dem Pilz-Spinat-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Katja Sudbrock am 25. Februar 2013

Gratiniertes Schweine-Filet mit Bananen, Curry-Soße

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

2 Schweinefilets, à 250 g	4 Bananen	300 g Emmentaler
1 EL Currypulver	3 TL Speisestärke	2 EL Tomatenketchup
500 ml Schlagsahne	Olivenöl, Butter	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefilets von jeder Seite zwei Minuten scharf anbraten. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten und den Boden mit den Schweinefilets bedecken. Die Bananen schälen, jeweils längs und quer halbieren und auf dem Fleisch verteilen. Die Sahne in einen Topf geben und zusammen mit dem Currypulver, dem Tomatenketchup, einer Prise Salz und dem Bratensud aus der Pfanne aufkochen lassen. Mit der Speisestärke abbinden, den Emmentaler in sehr dünne Scheiben schneiden und unter die Sauce rühren. Anschließend die Sauce gleichmäßig in der Auflaufform verteilen. Den restlichen Käse über den Auflauf streuen und für 20 Minuten in den Backofen geben. Das Gratiniertes Schweinefilet mit Bananen und Currysauce auf Tellern anrichten und servieren.

Herbert Karollus am 31. Juli 2014

Hessisches Schweine-Schnitzel mit kleinen Kartoffeln

Für zwei Personen

2 dünne Schweineschnitzel	10 kleine Kartoffeln	2 große Zwiebeln
3 Radieschen	2 Zweige glatte Petersilie	1 Harzer Käse, ohne Kümmel
1 Ei	50 g Butter	3 EL Milch
Mehl, Paniermehl	Paprikapulver, rosenscharf	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Die Schnitzel waschen und von Haut, Fett, sowie Sehnen befreien. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Den Käse in dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln waschen und auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen garen. Die Schnitzel mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver würzen und erst in Mehl, dann in verquirltem Ei mit der Milch und schließlich in Paniermehl wenden. Eine gusseiserne Pfanne mit Öl erhitzen und eine beschichtete Pfanne mit ausreichend Öl erhitzen. Die Schnitzel in der beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze braten. Die Zwiebeln in der gusseisernen Pfanne bei starker Hitze bräunen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel in die Auflaufform geben und die Zwiebeln sowie den Käse darauf verteilen. Den Backofen auf 180 Grad hoch regeln und die Schnitzel hinein geben, bis der Käse zerlaufen ist. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und in der Pfanne schwenken. Das hessische Schnitzel mit den Kartoffeln auf einem Teller anrichten, mit den Radieschen und Petersilie garnieren und servieren.

Andrea Reichel am 01. Juli 2013

Jägerschnitzel mit Champignon-Sahne-Soße, Pommes frites

Für zwei Personen

2 Schweineschnitzel	30 g durchwachsener Speck	4 Kartoffeln
250 g Champignons, frisch	1 Zwiebel	1 TL Thymian, getrocknet
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	200 g Semmelbrösel	200 g Mehl
1 Ei	65 ml süße Sahne	200 ml Milch
65 ml Gemüsefond	3 Liter Öl	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen und das Eigelb aufschlagen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in dem Mehl, dem geschlagenem Eigelb und dem Paniermehl wenden und in einer Pfanne von beiden Seiten in dem Butterschmalz goldgelb braten. Die Schnitzel anschließend im Backofen warmstellen. Die Champignons säubern, klein schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten. Anschließend die Champignons aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Speck ebenso klein schneiden. Das Fett in die Pfanne geben und die klein gehackten Zwiebeln und den Speck anschwitzen. Wenn die Zwiebeln leicht braun sind, die Champignons wieder dazugeben und das Ganze mit dem Gemüsefond und der Sahne ablöschen. Die Sauce nun salzen und pfeffern und den getrockneten Thymian dazugeben. Unter Rühren nun die Milch dazugeben, bis die Sauce eine cremige Konsistenz erreicht hat. Die Petersilie waschen und fein hacken. Anschließend die gehackte Petersilie unter die Sauce heben. Die Kartoffeln schälen und in circa sechs Millimeter dicke, gleichmäßige Streifen schneiden. Die frisch geschnittenen Kartoffelstifte in kochendes Wasser geben und circa fünf Minuten köcheln lassen, anschließend abgießen und trocken tupfen. Die Fritteuse auf 140 Grad aufheizen und ein paar Kartoffelstifte für circa zwei bis drei Minuten frittieren. Den Frittierkorb dabei schütteln, damit die Pommes Frites nicht zusammenkleben. Nach dem Vorfrittieren die Kartoffelstifte auf einem Backblech mit Küchenpapier verteilen und die nächste Ladung vorfrittieren. Anschließend die Fritteuse auf 180 Grad aufheizen und die vorfrittieren Kartoffelstifte erneut für circa vier Minuten frittieren, bis sie goldgelb werden. Die Jägerschnitzel mit den Pommes auf Tellern anrichten, mit der Jägersauce beträufeln und servieren.

Josef Grabowski am 27. November 2013

Malzbier-Koteletts mit Kartoffel-Püree, Orangen-Möhren

Für zwei Personen

3 Stielkoteletts, Schwein	50 g Frühstücksspeck	300 g mehligk. Kartoffeln
2 Möhren	10 Fingermöhrrchen	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	3 EL Mehl	3 TL Zucker
250 g Butter	Crema di Balsamico	500 ml Malzbier
125 ml Orangensaft	500 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss
Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Möhren schälen und die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und zusammen mit den Möhren würfeln. Die Stielkoteletts waschen, trocken tupfen mit Pfeffer und Salz würzen und bemehlen. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Stielkoteletts von beiden Seiten stark anbraten. Die Möhren, Zwiebeln und den Knoblauch im Bratensatz anschmoren und mit etwas von dem Malzbier sowie dem Gemüsefond aufgießen. Eine Auflaufform mit dem Gemüse inklusive Malzbierfond befüllen. Die Koteletts auf das geschmorte Gemüse legen und die Auflaufform für 25 Minuten in den Backofen geben und alle zehn Minuten mit etwas Malzbier begießen. Den Frühstücksspeck in den letzten zehn Minuten auf die Koteletts legen. Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser 20 Minuten gar kochen. Die Milch und die Butter zusammen mit den gekochten Kartoffeln stampfen und mit Salz und etwas Muskat würzen. Die Fingermöhrrchen blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend mit der übrigen Butter und dem Zucker karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen und reduzieren lassen. Den Gemüsefond und das restliche Malzbier in einem Topf erhitzen. Den Fond von den Stielkoteletts abseihen, dazugeben, pürieren und mit der Crema di Balsamico, Pfeffer und Salz abschmecken. Bei Bedarf noch mit etwas Mehl andicken. Die Malzbier-Koteletts mit dem Kartoffelpüree und den Orangen-Möhren auf Tellern anrichten

Barbara Wolf am 29. April 2014

Muh Pad King von Schweine-Filet

Für zwei Personen

1 Schweinefilet à 150 g	0,5 Bund Frühlingszwiebeln	150 g Basmatireis
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Ingwerzehe
1 Stängel Zitronengras	100 ml Sojasauce	120 ml Austernsauce
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Basmatireis in reichlich Salzwasser garen. Den Knoblauch und die rote Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln gröber würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch, die Zwiebel und den Ingwer scharf anbraten. Das Schweinefilet in längliche Streifen schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit der Sojasauce und der Austernsauce würzen und anschließend die Frühlingszwiebeln hinzugeben. Die Zutaten weitergaren lassen. Das Zitronengras andrücken und mit in die Pfanne geben. Den Reis mit dem Muh Pad King auf einem Teller anrichten und servieren.

Christian Knorr am 04. Februar 2013

Parmesan-Schnitzel mit Rucola-Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

4 Schweineschnitzel, à 75 g	50 g durchw. Speck	500 g festk. Kartoffeln
1 Bund Rucola	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Ei
50 g Paniermehl	30 g Parmesan	100 g saure Sahne
50 g Knoblauchbutter	4 EL Rapsöl	Paprika, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Den Parmesan reiben und mit dem Paniermehl in einem tiefen Teller mischen. Das Ei mit je einer Prise Salz und Pfeffer in einem zweiten tiefen Teller verschlagen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und erst in dem Ei und anschließend in der Parmesan-Mischung wenden. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen. Den Speck würfeln. Die Knoblauchbutter in einer Pfanne schmelzen. Die Kartoffel zusammen mit dem Speck in die heiße Butter geben und anbraten. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen. Den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Sie saure Sahne mit der Petersilie verrühren und mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rucola grob hacken und unter die Kartoffeln mischen. Die Schnitzel zusammen mit den Kartoffeln und dem Dip auf einem Teller anrichten und servieren.

Stefanie Görs am 18. September 2013

Piccata milanese von der Schweine-Lende, Safran-Risotto

Für zwei Personen

Für das Piccata milanese:

200 g Schweinelende	2 Eier	100 g Parmesan
3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für den Safranrisotto:

50 g Risottoreis	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan	1 TL Safranfäden	2 EL Crème-fraîche
100 ml trockener Weißwein	500 ml Hühnerfond	3 EL Olivenöl

Für die Zucchini:

1 kleine Zucchini	1 rote Peperoni	1 Schalotte
1 Zweig Oregano	3 EL Crème-fraîche	50 ml Gemüsebrühe
30 g Parmesan	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Für das Risotto die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Den Reis mit der Zwiebel in Olivenöl andünsten, bis der Reis glasig ist. Mit Weißwein ablöschen und Safranfäden hinzugeben. Das Ganze einkochen lassen und danach mit Brühe aufgießen. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Crème-fraîche dazugeben. Die Zucchini halbieren und aushöhlen. Danach die Peperoni und das Fleisch der Zucchini kleinschneiden und mit der Crème-fraîche vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und in die Zucchini-Hälften füllen. Anschließend Parmesan darüber reiben, die Zucchini in eine Auflaufform mit etwas Gemüsebrühe geben und 15 Minuten im Ofen überbacken. In der Zwischenzeit die Eier für das Piccata milanese aufschlagen. Den Parmesan reiben und mit den Eiern vermengen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach in der Eier-Käsemischung wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin ausbacken. Den Safranrisotto mit dem Piccata milanese und der Zucchini anrichten.

Elsbeth Rodel am 29. Oktober 2014

Rotes Curry mit Schweine-Fleisch und Kokos-Reis

Für zwei Personen

500 g Schweinefilet	80 g Basmatireis	350 g Süßkartoffeln
1 Knolle Ingwer	1 Frühlingszwiebel	1 Limette
250 ml Geflügelfond	1 EL Fischsauce	25 g rote Thaicurry-Paste
250 ml Kokoscreme	1 Bund frischer Koriander	10 Blätter Thai-Basilikum
4 Kaffirlimettenblätter	1 EL brauner Zucker	3 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die rote Currypaste darin anrösten. Den Ingwer schälen und etwas davon abreiben. Die Kaffirlimettenblätter im Mörser zerstoßen. Anschließend den Ingwerabrieb, die zerstoßenen Kaffirlimettenblätter, die Kokoscreme und den Geflügelfond ebenfalls in die Pfanne geben. Das Curry für einige Minuten kochen lassen. Währenddessen die Süßkartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und für 15 Minuten in einem Topf mit heißem Wasser schmoren. Einen weiteren Topf mit Wasser erhitzen und den Reis gar kochen. Das Schweinefleisch waschen, abtupfen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Fleischscheiben für fünf Minuten zu dem Curry geben und mitgaren. Die Limette halbieren und auspressen. Den Limetensaft zusammen mit der Fischsauce und dem braunen Zucker in das Curry mit dem Fleisch einrühren. Das rote Schweine-Fleisch-Curry mit den Süßkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Kristina Heilgeist am 26. März 2014

Sauen-Filet, Kartoffel-Püree, Orangen-Hollandaise

Für zwei Personen

1 Sauenfilet, à 800 g	250 g Kartoffeln	250 g Knollensellerie
1 Bund Petersilie	1 Orange	1 Ei
125 g Butter	125 ml Sahne	6 EL Rapsöl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 130 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln sowie den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Den Gemüsegond in einem Topf erhitzen, die Gemüsewürfel zugeben und circa 20 Minuten lang köcheln lassen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Das Filet waschen, trocken tupfen und in die heiße Pfanne geben. Von allen Seiten anbraten, anschließend für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Einen Topf mit einer kleinen Menge Wasser zum Kochen bringen. Die Orange halbieren und auspressen. Das Ei trennen. Das Eigelb zusammen mit dem Öl in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Den Orangensaft langsam eingießen. Die Masse in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad unter Rühren erhitzen. Das Gemüse abgießen und durch eine Kartoffelpresse geben. Die Sahne sowie die Butter unter das Püree rühren. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, fein hacken und zur Seite stellen. Das Filet aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und zusammen mit dem Püree auf einem Teller anrichten.

Joachim Endelmann am 04. März 2013

Schnitzel mit Champignon-Soße und Salzkartoffeln

Für zwei Personen

2 Schweineschnitzel, à 200 g	5 Kartoffeln, festk.	200 g frische Champignons
2 Zwiebeln	1 Zitrone	1 Kopf Endiviensalat
2 Eier	200 g Sonnenblumen Margarine	200 g Mehl
200 g Semmelbrösel	250 ml Sahne	250 ml Bratenfond
1Prise Zucker	250 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit einem Fleischhammer klopfen. Das Schnitzel beidseitig mit dem Salz und dem Pfeffer würzen und es danach gleichmäßig mehlieren. Die Eier aufschlagen und das mehlierte Schnitzel durch die Eier ziehen, anschließend in eine Schüssel mit den Semmelbröseln legen und es gründlich darin wenden. Eine Pfanne mit der Sonnenblumen Margarine erhitzen. Das Schnitzel darin von jeder Seite braten, anschließend im Backofen ruhen lassen. Die Zwiebeln abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Sonnenblumen Margarine anbraten. Die Champignons putzen, klein schneiden und anschließend in die Pfanne hinzugeben. Danach mit dem Bratenfond ablöschen und die Temperatur reduzieren. Mit der Sahne, dem Salz und dem Pfeffer die Champignon-Sauce abschmecken. Die Kartoffeln waschen, schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen, anschließend die Kartoffeln abgießen. Den Strunk des Endiviensalats entfernen, anschließend den Salat waschen, abtropfen lassen und zerkleinern. Für das Salatdressing die Zwiebel abziehen und klein schneiden, die Zitrone halbieren und den Saft auspressen, das Sonnenblumenöl dazu geben, anschließend mit dem Salz und dem Pfeffer vermengen. Zwei gekochte Kartoffeln mit einer Gabel kleinkneten und mit dem Salatdressing vermengen. Zuletzt das Schweineschnitzel aus dem Ofen nehmen. Anschließend das Schnitzel mit den Salzkartoffeln auf einem Teller anrichten, mit der Champignon-Sauce garnieren, dazu den Endiviensalat servieren.

Wolfram Schattschneider am 26. Mai 2014

Schnitzel Wiener Art, Möhren-Gemüse, Kartoffel-Auflauf

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

300 g Schweinefilet	100 g Paniermehl	2 TL Mehl
1 Eigelb	100 g Butterschmalz	1 EL Sahne

Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelauf:

6 mehligk. Kartoffeln	1 Zehe Knoblauch	1 TL Butter
200 ml Sahne	1 TL Salz, Pfeffer	

Für das Möhrengemüse:

200 g Möhren	1 Schalotte	1 Wurzel Ingwer, à 10 g
1 EL Butter	1 TL Speisestärke	100 ml Rinderfond
100 ml Sahne	1 TL brauner Zucker	Petersilie

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für den Auflauf die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Eine Auflaufform mit der Butter einfetten und mit dem Knoblauch einreiben. Anschließend den Knoblauch fein hacken. Die Kartoffelscheiben in Schichten in die Auflaufform legen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Knoblauch und die Sahne hinzufügen. Anschließend für 20 Minuten im Ofen garen. Für das Schnitzel das Filet waschen, trockentupfen und in Medaillons schneiden. Das Fleisch plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wälzen. Anschließend das Ei trennen und das Eigelb mit der Sahne vermengen (das Eiweiß anderweitig nutzen). Die Medaillons in der Ei-Sahne wenden und zuletzt mit dem Paniermehl panieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend die Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen. - 5 - Für das Möhrengemüse die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Eine Topf mit der Butter erhitzen und den braunen Zucker karamellisieren lassen. Anschließend die Möhrenscheiben und die Schalottenwürfel dazugeben und drei Minuten garen lassen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Petersilie fein hacken. Den Ingwer und die Petersilie zu dem Gemüse geben. Anschließend mit Rinderfond und Sahne ablöschen und weitere zehn Minuten garen lassen. Eventuell mit der Speisestärke eindicken. Das Schnitzel mit dem Kartoffelauf und dem Möhrengemüse auf Tellern anrichten.

Angela Rüping am 26. November 2014

Schnitzelchen mit geschmorten Zwiebeln, Petersilien-Reis

Für zwei Personen

4 hauchdünne Schnitzelchen	200 g Basmatireis	60 g Pancetta
400 g junge Zwiebeln	60 ml trockener Weißwein	90 ml Hühnerfond
3 EL Butter	2 Eier	2 EL Tomatenmark
0,5 Bund Salbei	1 Bund glatte Petersilie	20 g getr. Lorbeerblätter
Pankomehl, Mehl	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Salzwasser in einem Topf erhitzen und den Reis darin gar kochen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Petersilie und den Salbei zupfen, die Hälfte der Petersilie für den Reis beiseitelegen. Die Kräuter zusammen mit dem Pancetta klein hacken und anbraten. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Anschließend mit in die Pfanne geben und unter ständigem Wenden zehn Minuten lang garen lassen. Den Weißwein hinzufügen und ein reduzieren lassen. Das Tomatenmark, den Hühnerfond und die Lorbeerblätter zugeben und einköcheln lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lorbeerblätter vor dem servieren wieder herausnehmen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Eier aufschlagen. Die Schnitzelchen waschen und trocken tupfen. Anschließend zunächst im Mehl, dann in den Eiern wenden und dann mit Mehl panieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und von beiden Seiten in der Pfanne anbraten. Die restliche Petersilie fein hacken und zusammen mit der Butter unter den Reis heben. Die Schnitzelchen mit den geschmorten Zwiebeln und dem Petersilien-Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Gerhard Winkler am 26. August 2013

Schweine-Filet an Calvados-Äpfeln, Tiroler Spinat-Nocken

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	100 g Serrano-Schinken	100 g Weißbrot, altbackend
300 g Blattspinat	1 Zwiebel	1 Schalotte
1 Knoblauch	2 Äpfel, sauer	1 Zitrone
50 g Bergkäse, am Stück	2 EL Crème-fraîche	1 Ei
2 EL Butter	500 ml Gemüsefond	3 EL fettarme Milch
2 cl Calvados	2 Zweige Thymian	100 g Walnusskerne
3 EL Senf	1 Muskatnuss	Speisestärke, brauner Zucker
Zucker, Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und klein schneiden. Beides in der Pfanne andünsten. Anschließend den Spinat mit in die Pfanne geben und kurz dünsten. Den Spinat in ein großes Sieb geben und ausdrücken. Anschließend zusammen mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln und einem Ei pürieren. Das Weißbrot in Würfel schneiden. Die Würfel sollten eine Größe von einem halben Zentimeter haben. Die Brotwürfel in die Milch geben. Die Rinde von dem Bergkäse abschneiden. Die eine Hälfte grob raspeln und die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden. Die pürierte Spinatmasse und die Käsewürfel mit den Weißbrotwürfeln vermischen und alles mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss kräftig würzen. Die Masse kurz verkneten und dann abgedeckt zur Seite stellen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Senf auf das Filet streichen. Anschließend das Filet mit Serrano-Schinken umwickeln. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Schweinefilet von beiden Seiten, für jeweils drei Minuten, scharf anbraten und das Filet dann in den vorgeheizten Backofen geben. Aus der Spinatmasse mit angefeuchteten Händen sechs Knödel formen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und dieses zum Kochen bringen. Die Knödel in das kochende Wasser geben und bei geringerer Hitze zwölf bis 15 Minuten sieden lassen. Die Spinatknödel aus dem Wasser nehmen und kurz abtropfen lassen. Die Walnusskerne grob hacken. Die restliche Butter und etwas Gemüsebrühe in einer Pfanne erhitzen. Anschließend die flüssige Butter, die gehackten Walnüsse und den geriebenen Käse über die Knödel geben. Die Äpfel waschen und schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Äpfel mit etwas Thymian und Zucker darin für drei Minuten dünsten. Anschließend den Calvados und die restliche Brühe mit in die Pfanne geben und alles einkochen lassen. Mit etwas Speisestärke andicken und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller anrichten die Spinatknödel und die Calvadosäpfel daneben anrichten. Die Sauce auf den Teller geben und alles servieren.

Daniela Keckeis am 11. Februar 2013

Schweine-Filet auf Gemüse-Beet, Zwiebel-Stampfkartoffeln

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	4 Scheiben Lardo	400 g festk. Kartoffeln
1 Aubergine, klein	2 Zucchini	3 Champignons
1 Bund Rucola	1 Stange Meerrettich	1 Stange Porree
4 Frühlingszwiebeln	1 Zwiebel, groß	4 Knoblauchzehen
2 EL Honig	100 g Butter	Butterschmalz, Olivenöl
1 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Basilikum
1 Chilischote	Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, parieren, flach aufschneiden und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und fein hacken. Den Rucola waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Etwas Meerrettich mit dem Honig vermengen. Nun den Honig-Meerrettich mit dem Rucola und der Chili auf dem Fleisch verstreichen. Anschließend das Filet im Lado einwickeln, zu einer Rolle zusammenbinden und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Danach das Fleisch im Backofen fertig garen. Die Zucchini putzen, von den Enden befreien und grob schneiden. Die Frühlingszwiebeln und den Porree von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls klein schneiden. Die Champignons ebenfalls putzen und schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Die Aubergine putzen, in lange Streifen schneiden und in einer Grillpfanne mit etwas Olivenöl grillen. Die Kartoffeln abgießen und pellen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Einen Topf mit der Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Anschließend die Kartoffeln hineingeben, alles grob zerstampfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zupfen, fein hacken und ebenfalls unterheben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Ein paar Blätter vom Basilikum zupfen. Das Schweinefilet auf dem Gemüsebeet mit den Zwiebel-Stampfkartoffeln auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch und dem Basilikum garnieren und servieren.

Davor Rinck am 02. Oktober 2013

Schweine-Filet auf Süßkartoffel-Püree, Lebkuchen-Jus

Für zwei Personen

4 Schweinefilets à 80 g	200 g Süßkartoffeln	200 g Rosenkohl
100 g Lebkuchen, fein gemahlen	½ EL Butter	1 EL Semmelbrösel
1 EL Rapsöl	½ EL Honig	50 ml Rinderfond
500 ml trockener Rotwein	25 ml Schlagsahne	25 ml Milch
1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Süßkartoffeln waschen, schälen, klein schneiden, in dem Salzwasser durchgaren und danach ausdampfen lassen. Die Schlagsahne erhitzen und mit der Milch zusammen in die Kartoffeln gießen. Das Ganze mit dem Kartoffelstampfer zu einer gleichmäßigen Masse stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Schweinefilets waschen und trockentupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, darin die Schweinefilets anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend im Backofen etwa zwölf Minuten garen. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und den Honig hinzufügen. Ist der Rotwein fast verkocht, mit dem Bratenfond auffüllen und den Lebkuchen mit hineingeben. Das Ganze ein wenig einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rosenkohl putzen und in Salzwasser blanchieren. Anschließend die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin den Rosenkohl angehen lassen. Das Ganze mit Salz und Muskat würzen, die Semmelbrösel hinzufügen und weiter braten, bis diese etwas Farbe genommen haben. Die Schweinefilets mit dem Süßkartoffelpüree und dem Rosenkohl auf Tellern anrichten und mit dem Lebkuchenjus garnieren und servieren.

Anne Steines am 09. Dezember 2013

Schweine-Filet im Blätterteig-Mantel

Für zwei Personen

1 Schweinefilet à 300 g	80 g Bacon	50 g Speck
5 mehligk. Kartoffeln	1 Pkt. Blätterteig	150 g Zuckerschoten
1 Zwiebel	50 g Parmesan	1 EL Senf
1 Ei	30 ml trockener Weißwein	50 g Butter
Sonnenblumenöl, Zucker	Muskatnuss, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln gar kochen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinefilet kurz in Sonnenblumenöl anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit dem Senf einreiben. Mit dem Bacon und anschließend dem Blätterteig umwickeln. Das Ei trennen und den Blätterteig mit dem Eigelb bepinseln. Das Schweinefilet im Backofen backen. Die gegarten Kartoffeln schälen und zerstampfen. Den Parmesan reiben und mit der Butter in die Kartoffelmasse geben, nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Kartoffelpüree mit dem Spritzbeutel auf dem Backblech kleine Häufchen bilden und zu dem Filet in den Ofen geben bis sie leicht gebräunt sind. Den Speck würfeln. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Zuckerschoten mit dem Speck und den Zwiebelwürfeln in einer Pfanne anbräunen. Anschließend mit dem Wein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Schweinefilet im Blätterteig auf einem Teller anrichten. Die Prinzessinnen-Kartoffeln und die Zuckerschoten dazu geben und servieren.

Julian Döring am 23. September 2013

Schweine-Filet im Honig-Salbei-Schinken-Mantel

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 400 g 6 große, Beinschinkenscheiben Salz, Pfeffer

Für die Honig-Salbeikruste:

50 g Blütenhonig 1 EL Senf 1/2 Bund Salbei

Für die Sauce:

125 ml Geflügelfond 2 EL kalte Butter Salz, Pfeffer

Für den Blattspinat:

400 g Blattspinat 1 Knoblauchzehe 3 EL Wallnussöl

1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in eine Pfanne geben, das Schweinefilet darin scharf anbraten und kurz beiseite stellen. Die Salbeiblätter waschen, trocken tupfen und zerkleinern. Zusammen mit dem Honig und dem Senf in eine Schüssel geben und zu einer Paste verrühren. Das Filet mit der Paste bestreichen und in die Schinkenblätter einrollen. Anschließend für elf Minuten bei 180 Grad auf den Backofenrost geben, dann die Temperatur auf 70 Grad reduzieren und das Fleisch für 20 Minuten ziehen lassen. Währenddessen den Bratensaft mit dem Geflügelfond aufgießen und kurz erhitzen. Dann mit der kalten Butter abbinden. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Wallnussöl in einem Topf erhitzen, den Knoblauch anschwitzen und den Spinat hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen und durch schwenken. Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen und mit dem Blattspinat auf einem Teller anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Peter Weiler am 14. August 2014

Schweine-Filet im Kalbsbrät-Mantel mit Spitzkohl

Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	10 Scheiben Bacon	250 g Kalbsbrät
50 g Speckwürfel	1 Spitzkohl	1 Zwiebel
1 Zitrone	1 Elstar-Apfel	0,25 Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss	50 ml Sahne	50 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond	Kümmel, Zimt	Zucker, Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Klarsichtfolie ausbreiten und die Speckstreifen darauf ausbreiten. Mit dem Brät bestreichen, mit gehackter Petersilie bestreuen, das Fleisch darauf legen und fest einschlagen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Anschließend zum Garen in den Backofen geben. Die Blätter des Spitzkohls in Rauten schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln und die Speckwürfel anbraten. Den Spitzkohl dazugeben und mit Wein und Gemüsefond ablöschen. Die Sahne zugeben und mit Kümmel, Muskat, und etwas Zucker abschmecken. Den Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Etwas Butterschmalz erhitzen und die Apfelscheiben anbraten. Mit Zimt und Zitronensaft beträufeln. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und auf Tellern anrichten. Den Spitzkohl mit der Sauce und den Apfelscheiben auf Tellern anrichten und servieren.

Krista Klawitter am 09. Januar 2013

Schweine-Filet im Parma-Mantel mit Pesto und Risotto

Für zwei Personen

250 g Schweinefilet	10 Scheiben Parma-Schinken	150 g Reis, Carnaroli
150 g Pfifferlinge	200 g getrocknete Tomaten	1 Schalotte
125 g Blaubeeren	150 g Parmesankäse	20 g Butter
25 g Butter, kalt	750 ml Hühnerfond	50 ml trockener Weißwein
1 Bund Basilikum	1 EL Safranfäden	100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Parmesankäse feinreiben. Das Basilikum zupfen und zusammen mit den getrockneten Tomaten und 100 Gramm Parmesan pürieren. Durch die Zugabe von dem Olivenöl das rote Pesto herstellen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und der Länge nach zu einem Drittel einschneiden. Das Fleisch anschließend aufklappen und flachklopfen. Auf einem 20 Zentimeter langen Stück Frischhaltefolie jeweils fünf Schinkenscheiben pro Seite überlappend nebeneinander legen und das aufgeklappte Filet darauf platzieren. Das Filetstück mit dem roten Pesto bestreichen. Nun die restlichen Basilikumblätter zupfen und in der Mitte des Fleischstücks verteilen. Derweil den Hühnerfond in einem Topf erhitzen und bei konstanter Wärme nicht auskühlen lassen. Hiernach das Filet aufrollen und mit Zahnstochern fixieren, mit ein wenig Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer würzen. Ein Backblech mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und die gefüllten Filets darauflegen und 25 Minuten braten. Anschließend das Fleisch fünf Minuten ruhen lassen. Die Schalotte abziehen, klein hacken und in Butter fünf Minuten anschwitzen. Nun den Reis hinzugeben und so oft umrühren, bis jedes Korn von der Butter benetzt ist. Bei stärkerer Wärmezufuhr den Wein angießen und anschließend den Safran in das Risotto geben. Umrühren, bis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen wurde und nach und nach den Fond zugeben. Unter häufigem Umrühren den Reis immer wieder quellen lassen, bis die Reiskörner bissfest sind und sich eine cremige Konsistenz gebildet hat. Pfifferlinge putzen, halbieren und unter das Risotto heben. Am Ende des Kochens die Hitze deutlich reduzieren und den Reis eine Minute ruhen lassen. Das Risotto anschließend mit der kalten Butter und dem restlichen Parmesankäse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Blaubeeren darin kurz anschwitzen und anschließend über das Risotto streuen. Die Schweinefiletrollchen aufschneiden. Das Schweinefilet im Parma-Mantel mit rotem Pesto und dem Pfifferling-Blaubeer-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Neuner am 30. Oktober 2013

Schweine-Filet im Prosciutto-Salbei-Mantel

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	250 g Polenta	8 Scheiben Prosciutto
2 Äpfel, Jonagold, süß	3 EL Butter	2 Eier
50 g Parmesan	200 ml Milch	100 ml Sahne
200 ml Gemüsesfond	10 Blätter Salbei	Butter, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Den Schweinslungenbraten waschen, trocken tupfen, leicht pfeffern und salzen. Den Braten in den Schinken einwickeln, anschließend die Salbeiblätter abzupfen und in die einzelnen Scheiben einfügen. Eine Auflaufform mit Butter austreichen, die Apfelscheiben darin platzieren und den eingewickelten Braten auf die Äpfel legen. Anschließend in den Ofen geben und ein an der Oberseite leicht angefeuchtetes Backpapier darüber legen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Den Parmesan reiben. Den Gemüsesfond zusammen mit der Milch und der Sahne aufkochen, anschließend mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Die Polenta dazugeben, kurz aufkochen lassen, fünf Esslöffel Parmesan darunter mischen und anschließend den Eischnee unterheben. Die Souffléförmchen mit der Masse füllen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Die gefüllten Förmchen zehn Minuten in den Backofen geben. Anschließend den Braten und die Polentatörtchen aus dem Ofen nehmen. Den Schweinslungenbraten im Prosciutto-Salbei-Mantel auf einem Teller anrichten, zusammen mit dem Polentatörtchen servieren.

Laura Oberhofer am 27. Mai 2014

Schweine-Filet im Speck-Mantel mit Kräuter-Risotto

Für zwei Personen

1 Schweinefilet à 400 g	3 Scheiben Bauchspeck	150 g Risottoreis, Arborio
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Schnittlauch
2 Zweige Petersilie	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Basilikum
50 g Parmesan	2 EL kalte Butter	4 EL Olivenöl
100ml Weißwein, trocken	250 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer

Den Geflügelfond in einem Topf erwärmen. Die Zwiebel abziehen, halbieren, fein hacken und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl dünsten. Anschließend den Reis zufügen, mit dem Weißwein ablöschen und nach und nach mit dem erwärmten Geflügelfond aufgießen. Der Reis sollte immer leicht mit Flüssigkeit bedeckt sein. Immer wieder umrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und für circa 17 Minuten köcheln lassen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, von den Sehnen befreien und in circa zwei Zentimeter breite Scheiben schneiden. Den Bauchspeck um die Filetscheiben wickeln und das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Olivenöl in eine Pfanne geben und in die Filetscheiben darin circa drei Minuten von jeder Seite anbraten. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Die Kräuter zusammen mit dem Knoblauch anschließend zu dem Reis geben und circa zwei Minuten mit köcheln lassen. Den Parmesan reiben. Die kalte Butter und den Parmesan zu dem Risotto geben und unterrühren. Die Filets zusammen mit dem Risotto auf einem Teller anrichten und servieren.

Magdalena Niederbrunner am 15. Mai 2013

Schweine-Filet im Speck-Mantel mit Spätzle, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 300 g	8 Scheiben Speck	3 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie	500 ml Sahne	1 TL Butter
3 EL Sojasauce	1 EL Speisestärke	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für die Spätzle:

150 g Mehl	1 Ei	1 TL Butter
Salz		

Für den Spitzkohl:

150g Spitzkohl	1 Muskatnuss	500 ml Gemüsefond
50 ml Sahne	1 EL Butter	1 TL Kümmel
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen. Das Schweinefilet mit Speck ummanteln. In einer Pfanne mit Öl anbraten, in eine feuerfeste Form legen und im Backofen 20 Minuten garen. Für die Sauce den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Butter in derselben Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anbraten. Mit Sahne aufgießen und einkochen lassen. Die Petersilie hacken. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Petersilie würzen. Danach den Spitzkohl in zwei Zentimeter große Stücke schneiden und in Butter anbraten. Mit Brühe ablöschen, Kümmel hinzugeben und das Ganze kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Sahne verfeinern und mit Sojasauce, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 250 Milliliter Wasser aufkochen. Den Spätzle-Teig aus Mehl, Ei, Butter und Salz anrühren und durch die Presse ins Wasser drücken. Im Anschluss in einer Pfanne mit Butter schwenken. Das Schweinefilet mit dem Spitzkohl und Spätzle anrichten. Mit Sauce garnieren und servieren.

Anita Fischer am 27. Oktober 2014

Schweine-Filet im Speck-Mantel, Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

350 g Schweinefilet	4 Scheiben Frühstücksspeck	250 g Zuckerschoten
300 g Süßkartoffel	1 mittelgroße Möhre	1 Schalotte
250 ml trockener Rotwein	5 EL Wodka	100 ml Tomatensaft
100 ml Rinderfond	500 ml Gemüfefond	30 ml Sahne
30 ml Milch	2 EL Erdnussöl	50 g Butter
50 g brauner Zucker	1 Muskatnuss	Wasabipaste
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Schlagsahne und Milch in einem Topf erhitzen. Die Süßkartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Die Möhren schälen und klein schneiden. Anschließend in dem Gemüfefond garen und danach ausdampfen lassen. Den Topf wieder auf den Herd stellen, die erhitzte Sahne und Milch dazugeben und das Ganze mit Salz, Muskatabrieb und Wasabi würzen. Nun die Masse mit einem Schneebesen glatt rühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Anschließend noch einmal abschmecken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Speck umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch von jeder Seite kräftig anbraten und im vorgeheizten Ofen für neun Minuten weitergaren. Anschließend herausnehmen und in Alufolie bis zum Servieren ruhen lassen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Den Bratensatz mit dem Wein und dem Rinderfond ablöschen. Die Schalotten zugeben, aufkochen und bei starker Hitze für zehn Minuten einkochen lassen. Anschließend den Wodka und den Tomatensaft zugießen, aufkochen und weitere fünf Minuten köcheln und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Zuckerschoten halbieren, den holzigen Faden entfernen und in Salzwasser blanchieren. Danach abgießen und abkühlen lassen. In einer großen Pfanne Zucker schmelzen und die Butter dazugeben. Unter Rühren so reduzieren lassen, dass eine karamellartige Masse entsteht. Die Zuckerschoten in der Masse schwenken. Das Schweinefilet mit den Zuckerschoten und dem Süßkartoffelpüree auf Tellern anrichten und mit der Bloody Mary- Sauce garnieren.

Dennis Thöner am 04. Juni 2014

Schweine-Filet im Speckmantel, Spätzle, grüne Bohnen

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	10 Scheiben Bacon	200 g Bohnen
1 Zwiebel	3 Eier	300 g Weizenmehl
150 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	4 Zweige Thymian
6 Zweige Rosmarin	1 TL Bohnenkraut	1 EL grüner Pfeffer
1 TL Zucker	Butter, Margarine	Speisestärke, Salz

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Spätzleteig das Mehl, die Eier, einen Teelöffel Salz und 130 Milliliter lauwarmes Wasser vermengen, bis der Teig Blasen schlägt. Den Spätzleteig anschließend zehn Minuten ruhen lassen und dann prüfen, ob er sich gut ziehen lässt. Die Spätzle in einen Topf mit Salzwasser reiben und darin gar kochen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Scheiben mit einer Stärke von fünf Zentimetern schneiden. Anschließend das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Bacon umwickeln und in einer Pfanne mit Margarine etwa sechs Minuten scharf anbraten. Die Filets aus der Pfanne nehmen, mit je einem Thymianzweig belegen und im Ofen für etwa 15 Minuten ruhen lassen. Die Bohnen putzen, in Salzwasser bissfest garen und anschließend in einer Pfanne mit Butter schwenken. Anschließend das Bohnenkraut dazu geben. Für die Sauce die Zwiebel abziehen, klein hacken, in einer Pfanne mit Butter und einem halben Teelöffel Zucker anbraten und mit dem Gemüsefond ablöschen. Die Sahne sowie den grünen Pfeffer und den Rosmarin dazugeben und die Sauce einkochen lassen. Gegebenenfalls mit etwas Speisestärke andicken, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Die Schweinefilets mit den Spätzle und den Bohnen auf Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren.

Nicole Freitag am 07. Mai 2014

Schweine-Filet in einer Pflaumen-Soße mit Spätzle

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	100 g Weißkraut	1 Zwiebel
200 g Zwetschen	0,5 Bund Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch
3 TL Butter	2 TL Naturjoghurt	200 g Weizendunst
2 Eier	150 ml halbtrockener Roséwein	250ml kaltes Wasser
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pflaumen waschen und in 100 Milliliter Roséwein für fünf Minuten kochen, bis sie weich sind. Die Steine entfernen und in der Küchenmaschine die Hälfte der Pflaumen pürieren. Das Schweinefilet mit Salz, Pfeffer und etwas Zimt marinieren. In Mehl wenden und in zerlassener Butter beidseitig anbraten. Bei 120 Grad auf einem Backblech im Backofen fertig garen und das Bratfett in der Pfanne belassen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Weißkraut hacken und zusammen mit der Zwiebel vier Minuten im Bratfett leicht anrösten. Mit den restlichen 50 Milliliter Roséwein ablöschen und das Pflaumenpüree hinzufügen. Insgesamt 15 Minuten köcheln lassen. Für die Spätzle den Weizendunst mit den Eiern, einem Teelöffel Salz und dem kaltem Wasser verkneten. Den Spätzleteig so lange kneten, bis er Blasen wirft. Anschließend mit einem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einer Schöpfkelle herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken, leicht abtropfen lassen und dann sofort in einer weiteren Pfanne in Butter schwenken. Die Pflaumensauce mit dem Naturjoghurt vermischen. Das Schweinefilet aufschneiden und zusammen mit der Pflaumensauce und den Spätzle auf dem Teller anrichten. Mit Petersilie und Schnittlauch garnieren.

Katja Marsell am 17. April 2013

Schweine-Filet in Schinken mit Wildreis und Spitzkohl

Für 2 Personen

Für das Schweinfilet:

1 Schweinfilet, à 300 g	8 Scheiben San-Daniele Schinken	400 g Wildreis-Mischung
1 Zweig Rosmarin	1 Bund glatte Petersilie	3 EL cremiger Dijon-Senf
50 ml Cognac	150 ml Sahne	2 EL Pflanzenöl
Crema di Balsamico	Pfeffer, Salz	

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl	1 Orange	1TL Kümmel
5 EL Olivenöl	Salz	

Den Reis in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar ziehen lassen. Die Schweinefilets in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Danach die Rosmarinnadeln fein hacken. Die Schweinefilets in dem Dijon-Senf wenden und von beiden Seiten mit dem Rosmarin bestreuen und mit Pfeffer würzen. Jede Scheibe mit jeweils einer Schinkenscheibe fest umwickeln. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Mit dem Cognac ablöschen und die Sahne zugeben. Zehn Minuten einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spitzkohl längs vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Blätter in zwei Zentimeter breite Streifen schneiden und mit drei Esslöffeln des Olivenöls in einer Pfanne anbraten. Mit Salz und Kümmel würzen und fünf Minuten bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren weiter braten. Anschließend die Orange schälen und in Scheiben schneiden. Orangenscheiben mit dem Spitzkohl mischen und mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln. Die Filet zusammen mit dem Reis sowie der Sahne-Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Matthias Kiefer am 22. Oktober 2014

Schweine-Filet mit Bandnudeln und Orangen-Pfeffer-Soße

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	100 g Schalotten	70 ml trockener Weißwein
3 unbehandelte Orangen	150 g Mehl	1 Ei
20 ml Orangenlikör	3 TL eingel., rosa Pfefferkörner	100 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	20 g Butterschmalz	1 EL Butter
1 EL Mehl	1 EL Honig	2 Zweige Kerbel
1 Zweig Minze	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl, das Ei und das Olivenöl mit einer Prise Salz vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Anschließend solange durch die Nudelmaschine drehen, bis ein flacher Teig entsteht. Daraus dann Bandnudeln herstellen und sie auf einen bemehlten Teller legen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend das Schweinefilet schräg zur Faser in zentimeterdicke Scheiben schneiden und beidseitig mit etwas Mehl bestäuben. Die Schalotten abziehen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anbräunen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen. Zwei Orangen halbieren und etwa 65 Milliliter Saft auspressen. Das Fleisch im Bratensatz von beiden Seiten anbraten. Anschließend abtropfen lassen und danach im Backofen gar ziehen lassen. Die Zwiebeln zurück in die Pfanne geben, mit dem Wein, dem Orangensaft und der Sahne ablöschen, mit Salz würzen und im geschlossenen Topf etwa fünf Minuten bei geringer Hitze schmoren lassen. Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest garen. Die Kerbel- und die Minzeblätter fein schneiden. Die restliche Orange schälen, filetieren und zum Fleisch geben, vorsichtig unterrühren und erwärmen. Anschließend mit der Crème-fraîche, einem Esslöffel Kerbel, einem Teelöffel Minze und mit dem Orangenlikör verfeinern. Die Pfefferkörner unterrühren und das Ganze mit Salz abschmecken. Abschließend die Nudeln in der Sauce schwenken. Die Bandnudeln mit dem Schweinefilet auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Baumgartner am 26. Februar 2014

Schweine-Filet mit Bandnudeln, Gorgonzola-Soße, Brokkoli

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	150 g Brokkoli	1 Schalotte
2 Knoblauchzehe	2 Zweige glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
200 g Gorgonzola	250 ml Sahne	1 Ei
200 g Mehl	2 EL Speisestärke	40 g Mandelplättchen
Olivenöl, Butter	Zucker, Muskatnuss	Meersalz
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei aufschlagen und zusammen mit dem Mehl sowie einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig anschließend etwas ruhen lassen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und die feine Haut sowie die Sehnen entfernen. Anschließend rundherum mit Meersalz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, die Filets darin von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Die Knoblauchzehen zerdrücken und zusammen mit dem Rosmarinweig in die Pfanne geben. Das Filet anschließend in den vorgeheizten Backofen geben. Den Rinderfond in einem Topf erhitzen, den Gorgonzola zugeben und beides kurz einkochen lassen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Sahne zugeben und unterrühren. Die Sauce mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit dem Pürierstab pürieren und währenddessen die Stärke zugeben. Abschließend die Petersilie zugeben. Den geruhten Nudelteig glatt ausrollen und mithilfe der Nudelmaschine dünne Bandnudeln herstellen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Bandnudeln in das siedende Salzwasser geben und darin kurz garziehen lassen. Die Nudeln anschließend abgießen und mit der Hälfte der Nudeln in einer Pfanne vermengen und erhitzen. Wasser in einem weiteren Topf erhitzen. Den Brokkoli putzen, waschen und in den Topf zum Blanchieren geben. Anschließend abgießen und in Eiswasser abschrecken. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und den Brokkoli darin zusammen mit den Mandelplättchen anschwitzen. Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Nudeln sowie dem Brokkoli auf einem Teller anrichten. Die restliche Sauce dazugeben und servieren.

Martin Friedle am 04. September 2013

Schweine-Filet mit cremigen Pilzen und Brezen-Knödeln

Für zwei Personen

500 g Schweinefilet	4 Laugenbrezel	200 g Champignons
1 Schalotte	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie	50 ml Weißwein
50 ml Bier	2 Eier	75 ml Sahne
130 ml Milch	50 g Crème-fraîche	35 g Butter
2 TL Mehl	Butterschmalz	Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und in feine Stücke schneiden. Die Champignons putzen und in etwa ein Zentimeter große Würfel schneiden. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Stück Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Filet bei starker Hitze von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und locker in Alufolie einwickeln. Das Paket in den vorgeheizten Ofen auf den Rost legen und das Fleisch für etwa 15 Minuten im Ofen garen lassen bis es zartrosa ist. Die Brezeln in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch in einem Topf erhitzen und über die Brezelstücke gießen. Ein halbes Bund Petersilie klein hacken und mit einem Ei zu der Brezel-Milch-Masse geben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Zwiebel abziehen, in feine Stücke schneiden, in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen und zu dem Knödelteig geben. Die Masse etwa zehn Minuten gut durchziehen lassen. Nach der Hälfte der Zeit kurz umrühren. Anschließend die Knödel formen und in kochendem Salzwasser etwa 25 Minuten köcheln lassen. Ein weiteres Stück Butterschmalz in die Pfanne des Fleisches geben und die Schalotten und den Knoblauch bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die Pilze dazugeben und etwa fünf Minuten anbraten. Danach mit Bier und Weißwein ablöschen. Alles etwas einkochen. Dreiviertel der Sahne dazugeben. Das übrige Viertel der Sahne in einem kleinen Gefäß mit zwei Teelöffeln Mehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein halbes Bund Petersilie und den Schnittlauch klein hacken und dazugeben. Das Sahne-Mehl- Gemisch mit den Kräutern und der Crème-fraîche zu der Sauce geben. Sobald das Fleisch fertig ist, das Alu-Paket aus dem Ofen nehmen und den Saft des Fleisches zu der Sauce gießen und gut einrühren. Die Pilze auf einem Teller anrichten. Das Schweinefilet in zwei bis drei Zentimeter dicke Tranchen schneiden, auf den Champignons anrichten und mit den Knödeln servieren.

Maria Böck am 31. Juli 2013

Schweine-Filet mit geschmortem Möhren-Kartoffel-Gemüse

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	300 g Möhren	300 g festk. Kartoffeln
1 Knoblauchzehe	20 g Ingwer	1 EL dunkle Sojasauce
2 EL Ahornsirup	1/2 TL gemahlene Gewürznelken	2 EL Sonnenblumenöl
100 ml Gemüsefond	4 Stiele glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 125 Grad Umluft vorheizen. Den Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Anschließend mit dem Ahornsirup und dem Nelkenpulver verrühren. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit der Knoblauchmarinade einstreichen. Einen Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und darin das Filet rundherum anbraten. Anschließend im Backofen zu Ende braten. Die Möhren und die Kartoffeln schälen, waschen und in Stifte schneiden. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Kartoffeln und Möhren etwa fünf Minuten unter Wenden anbraten. Danach mit Sojauce und dem Fond übergießen und in der geschlossenen Pfanne weitere 15 Minuten schmoren. Die Petersilienblätter abzupfen, waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse und das Fleisch auf Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren.

Ralf Röder am 24. Februar 2014

Schweine-Filet mit Kartoffel-Rösti, Brokkoli, Senf-Soße

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	3 große Kartoffeln	3 kleine Brokkoli-Röschen
1 Kopfsalat	50 g kalte Butter	400 ml Sahne
200 ml Weißwein, trocken	400 ml Kalbsfond	20 ml Weinessig
20 ml Olivenöl	20 g Zucker	2 TL Senf
Sonnenblumenöl	Olivenöl, Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze von allen Seiten in dem heißen Öl anbraten. Anschließend zum Weitergaren in den vorgeheizten Backofen geben. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Das Ganze mit dem Kalbsfond aufgießen und ebenfalls etwas reduzieren lassen. Mit der Sahne aufgießen und zu einer sämigen Sauce einkochen lassen. Abschließend den Senf einrühren und mit etwas kalter Butter binden. Den Brokkoli waschen und in etwas Salzwasser bissfest garen. Anschließend in wenig Butter schwenken. Die Kartoffeln schälen und reiben. Die geriebenen Kartoffeln salzen, pfeffern und etwas Muskat dazugeben. Aus der Masse kleine Plätzchen formen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Rösti darin langsam knusprig braten. Am Ende nach Bedarf etwas Butter zugeben. Den Brokkoli abgießen. Etwas Butter in einer weiteren Pfanne schmelzen und den Brokkoli darin schwenken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und schräg in Scheiben schneiden. Den Salat gründlich waschen und zupfen. Eine Vinaigrette aus Olivenöl, Weinessig, Zucker und Salz herstellen. Das Dressing anschließend über den Salat geben und alles vermengen. Das Fleisch zusammen mit den Rösti und dem Brokkoli auf einem Teller anrichten. Den Salat daneben verteilen. Die Sauce über das Fleisch geben und servieren.

Yvonne Rust am 28. November 2013

Schweine-Filet mit Kräuter-Kruste und Pilz-Risotto

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	90 g Parmesan	200 g Risottoreis
150 g weiße Champignons	150 g braune Champignons	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie
40 g Butter	2 EL Paniermehl	1 TL körniger, milder Senf
100 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein	400 ml Geflügelfond
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer beidseitig marinieren. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Filet von beiden Seiten darin anbraten. Anschließend das Fleisch im Backofen weiter garen. In die Pfanne mit dem Bratensud die Sahne geben und eine Sauce ziehen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und in einem Esslöffel Butter in einem Topf andünsten. Den Risottoreis dazugeben und kurz mit dünsten. Mit dem Weißwein und dem Geflügelfond den Risottoreis ablöschen. Unter ständigem Rühren weiter köcheln lassen. Für die Kräuterkruste den Parmesan raspeln. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die gehackten Kräuter, die Hälfte des Parmesans und das Paniermehl zu einer Kräutermischung verrühren. Das Schweinefilet aus dem Backofen nehmen, rundherum mit dem körnigen Senf bestreichen und in der Kräutermischung wenden. Auf der mittleren Schiene im Backofen fünf Minuten überbacken lassen. Die Pilze putzen und in große Würfel schneiden. Die restliche Schalotte abziehen und klein hacken. Die restliche Butter mit dem restlichen Parmesan verrühren. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und darin die Pilze mit der Schalotte und der Butter-Parmesan-Mischung drei Minuten andünsten. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken. Die Champignons unter das Risotto heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der gehackten Petersilie bestreuen. Das Schweinefilet mit der Kräuterkruste und dem Pilzrisotto auf Tellern anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Vanessa Voss am 22. April 2013

Schweine-Filet mit Pfeffer-Rahm-Soße, Risolé-Kartoffeln

Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	300 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel
1 unbehandelte Zitrone	0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Salbei
0,5 Bund Rosmarin	0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Thymian
1 Ei	4 EL Butterschmalz	1 TL mittelscharfen Senf
2 TL Speisestärke	2 EL grüner Pfeffer	150 ml Fleischfond
150 ml Schlagsahne	1 TL Cognac	Salz, Pfeffer

Zunächst den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser gar kochen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch salzen, pfeffern, mit ein paar Kräuterzweigen vom Rosmarin, Thymian, Basilikum und Salbei belegen und mit etwas Küchengarn umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet darin scharf anbraten. Dann das Fleisch auf ein Stück Alufolie legen, es wie einen Bonbon einwickeln und für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Inzwischen die Zwiebel abziehen und klein hacken. Anschließend noch etwas Butterschmalz zum Bratensatz der Filets geben und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den grünen Pfeffer hinzugeben und mit dem Fleischfond ablöschen. Die Sahne angießen und alles circa zehn Minuten köcheln lassen. Nun noch den Senf und den Cognac unterrühren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Nach Belieben die Sauce mit etwas Speisestärke andicken und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Das Ei trennen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und pellen. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne leicht bräunen lassen, die Kartoffeln darin braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ei gelb unter die Sauce heben. Abschließend das Filet aus dem Ofen nehmen, von dem Küchengarn befreien und mit den Kräutern in dicke Scheiben schneiden. Das Schweinefilet mit der Pfefferrahmsauce und den Risolé-Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Marita Lautenschläger am 25. April 2013

Schweine-Filet mit Pfeffer-Soße und Speckbohnen

Für zwei Personen

400 Schweinefilet	8 dünne Räucherspeckscheiben	300 g mehligk. Kartoffeln
200 g grüne Bohnen	2 Eier	2 EL Butterschmalz
1 EL Butter	1 EL Tomatenmark	1 EL grüne Pfefferkörner
250 ml Sahne	4 EL Milch	4 cl Weinbrand
Pflanzenöl, gem. Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in das siedende Wasser geben. Die grünen Bohnen in einen weiteren Topf mit Salzwasser geben und kochen lassen. Die garen Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken. Ein Ei trennen und das Eigelb zusammen mit der Butter und der Milch zu dem Kartoffelstampf geben. Mit etwas Muskatnuss würzen und gut vermengen. Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel füllen und auf Backpapier kleine Kartoffelplätzchen spritzen. Das zweite Ei ebenfalls trennen und das Eigelb auf die Prinzesskartoffeln streichen. Die Prinzesskartoffeln für zehn bis fünfzehn Minuten in den Backofen geben. Die garen Bohnen aus dem Salzwasser nehmen und in den Speck einwickeln. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und darin die Speckbohnen kurz anbraten. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl beidseitig kurz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie umwickeln. Die Päckchen bei 100 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen geben. Den Bratensud des Filets aufkochen lassen und mit dem Weinbrand ablöschen. Anschließend das Tomatenmark, die Sahne und die Pfefferkörner langsam unter die Sauce rühren. Die Sauce köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet mit den grünen Bohnen und des Prinzesskartoffeln auf einem Teller anrichten. Mit der Sauce garnieren und servieren.

Bruno Binter am 21. Oktober 2013

Schweine-Filet mit Pilzen und Butter-Spätzle

Für zwei Personen

200 g Schweinefilet	2 Zwiebel	1 Knoblauch
8 frische Steinpilze	10 frische Pfifferlinge	1 Stiel Petersilie
1 Stiel Rosmarin	3 Eier	2 EL Mehl
250 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Glas Brandy	500 ml Mineralwasser
süßes Paprikapulver	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und auf beiden Seiten in einer Pfanne anbraten. Anschließend das Fleisch für zehn Minuten bei 70 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen geben. Die Pfifferlinge und die Steinpilze putzen und klein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Petersilie und den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nun die Pilze in der Pfanne mit Olivenöl, den Zwiebelwürfeln, dem Knoblauch, dem süßen Paprika, dem Rosmarin und der Petersilie anbraten und kurz mit Brandy ablöschen. Anschließend noch salzen, pfeffern und mit der Sahne aufgießen. Aus dem Mehl, Salz, Eiern und Mineralwasser den Teig für die Spätzle machen. Nun den Teig in die Spätzlereibe geben und die Spätzle in einen Topf mit heißen Wasser geben. Die fertigen Spätzle in einer Pfanne mit Butter wenden. Das Schweinefilet mit den Steinpilzen, den Pfifferlingen und den Butterspätzle auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.

Josef Haller am 20. November 2013

Schweine-Filet mit Polenta und Rotwein-Holunder-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Schweinefilet 2 EL Butterschmalz 2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 ml trockener Rotwein 250 ml Gemüsefond 60 ml Balsamico-Essig
2 EL Holunderbeeren-Kapern $\frac{1}{2}$ EL Speisestärke 1 Vanilleschote

Für die Polenta:

90 g Polenta-Grieß $\frac{1}{2}$ China-Knoblauch 70 g Parmesan
40 g Butter 2 EL Sahne 400 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Für das Schweinefilet die Auflaufform mit Alufolie auslegen. Dann das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und von Haut und Sehnen befreien. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, die Thymian- und Rosmarinzweige dazugeben und das Schweinefilet darin von allen Seiten scharf anbraten. Dann das Filet mit Pfeffer und Salz würzen, in die Auflaufform legen und für circa zehn bis dreizehn Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Dann die Hitze des Ofens runterstellen auf 80 bis 100 Grad (je nach Dicke des Fleisches). Währenddessen für die Sauce den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen, den Balsamico-Essig dazugeben und etwas einkochen lassen. Dann das Ganze mit dem Fond vermengen und nochmals kurz aufkochen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Nach circa fünf Minuten die Sauce mit der Speisestärke andicken, die Kapern dazugeben, mit dem Vanillemark verfeinern und die Sauce so lange warm halten, bis das Fleisch fertig ist. Für die Polenta den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Geflügelfond in einem Topf kochen und den Knoblauch dazugeben. Dann den Grieß in den Fond einrühren und auf kleiner Flamme für circa zehn Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen, bis die Polenta eine cremige Masse geworden ist. Den Parmesan reiben und mit der Butter langsam unter den Grieß rühren. Als letztes die Sahne steif schlagen, vorsichtig unter die Polenta heben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das Filet aus dem Ofen holen, in die Alufolie einwickeln und ruhen lassen. Nach circa fünf Minuten die Folie öffnen und den Fleischsaft in die Sauce geben. Dann das Schweinefilet in Stücke schneiden, mit der Polenta auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren.

Monika Thomaier am 27. November 2014

Schweine-Filet mit Rosmarin-Butter und Servietten-Knödel

Für zwei Personen

1 Schweinelende à 300 g	175 g frische Bohnen	5 Kirschtomaten
1 Kastenweißbrot	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 Eier	130 g Butter	100 ml Milch
4 Zweige Rosmarin	0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Petersilie
150 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Zitrone

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hälfte des Kastenweißbrotes in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Milch dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit den Brotwürfeln vermischen. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Die Petersilie fein hacken und zusammen mit den Eiern unter die Brotwürfel mischen. Ein 30 Zentimeter langes Stück Alufolie mit etwas Butter bestreichen und die Knödelmasse darauf geben. Die Alufolie mit der Masse fest zu einer Rolle formen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen, die Alurolle hineingeben und 20 Minuten garen lassen. Die Schweinelende waschen, trocken tupfen und halbieren. Anschließend salzen und pfeffern. Die Nadeln vom Rosmarinzweig abzupfen. Drei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lenden darin von jeder Seite drei Minuten braten. Anschließend 70 Gramm Butter und den Rosmarin dazugeben und die Pfanne für 15 Minuten in den Ofen geben. Die Bohnen putzen. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze andünsten. Anschließend die Bohnen dazugeben, kurz anschwitzen lassen und mit etwas Wasser aufgießen. Acht Minuten zugedeckt dünsten. Die Knödelmasse aus der Folie lösen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel darin von beiden Seiten goldbraun braten. Ein paar Blätter Basilikum abzupfen. Die Tomaten halbieren und kurz vor Ende der Garzeit ebenfalls zu den Bohnen in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Basilikumblätter darüberstreuen. Die Schweinelende mit dem Knödel und den Bohnen auf einem Teller anrichten und servieren.

Stefan Schulz am 04. Februar 2013

Schweine-Filet mit Spätzle und karamellisierten Pflaumen

Für zwei Personen

1 Schweinefilet, à 400g	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
6 Pflaumen	1 Zitrone	1 Ei
250 ml Rotwein	100 ml Gemüsebrühe	50 ml Wasser, lauwarm
1 TL Pflaumengelee	100 g Mehl	1 g Safran
Tomatenmark	Worcestersauce	Senf, Butter
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch in die Pfanne geben und von beiden Seiten kurz und scharf anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch in die Pfanne geben, in der auch das Fleisch gebraten wurde und glasig andünsten. Alles mit dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Anschließend 100 Milliliter Gemüsebrühe mit in die Pfanne geben. Zum Schluss die Sauce mit etwas Salz, Pfeffer, dem Tomatenmark, dem Senf, der Worcestersauce, und etwas Zucker würzen. Anschließend die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und etwas Zitronensaft in die Sauce geben. Die Pflaumen waschen, schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Anschließend eine Pfanne erhitzen und Zucker in dieser Pfanne karamellisieren, die Pflaumenstreifen mit in die Pfanne geben und diese mit etwas Pflaumengelee abschmecken. Das Mehl mit dem Ei, dem lauwarmen Wasser, dem Safran und einer Prise Salz zusammen in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer zu einem Teig verrühren. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und den Teig mit dem Teigschaber nach und nach in das Wasser schaben. Nun solange warten bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen und sie dann mit der Siebkelle aus dem Wasser nehmen, in ein Sieb geben und kurz unter kaltem Wasser abschrecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, das Filet vorsichtig aufschneiden und auf einem Teller anrichten. Die Spätzle ebenfalls auf dem Teller anrichten und etwas von der Sauce aus der Auflaufform über die Spätzle und das Filet geben. Zuletzt die Pflaumen neben die Spätzle drapieren. Anschließend servieren.

Gabriele Kirsch am 15. Januar 2013

Schweine-Filet mit Spätzle und Pilz-Soße

Für zwei Personen

4 Schweinefilets à 150 g	150 g braune Champignons	200 g. Dinkelmehl
50 g Dinkeldunst	1 Zitrone	2 Eier, Größe L
200 ml Kalbsfond	100 ml Cognac	100 ml Sahne
120 g Crème-fraîche	50 g Butter	1 Muskatnuss
½ Bund glatte Petersilie	Pflanzenöl, Salz	

Den Backofen auf 1600 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und von Sehnen und Fett befreien. Die Champignons säubern und in Scheiben schneiden. Das Öl in eine Pfanne geben, einen Topf mit Wasser befüllen und beides erhitzen. Eine weitere Pfanne ohne Öl erhitzen. Die Pilze in die Pfanne ohne Öl geben und goldbraun anbraten. Die Schweinefilets in der zweiten Pfanne mit dem Öl für zwei Minuten pro Seite braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch herausnehmen und im Backofen warm stellen. Für die Pilzsauc die Pilze aus der Pfanne nehmen, aufbewahren und den Bratensatz mit dem Cognac ablöschen. Den Kalbsfond zusammen mit der Sahne beifügen und köcheln lassen. Die Zitrone halbieren, auspressen und etwas von dem Zitronensaft zu der Sauce geben. Die Crème-fraîche unterrühren und etwa zwei Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilienblätter abzupfen, klein hacken und zusammen mit den Pilzen unterheben. Für die Spätzle Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend das Dinkelmehl und den Dinkeldunst mit den Eiern, etwas Muskatabrieb und etwas Wasser gut vermengen, mit Salz würzen und anschließend etwas ruhen lassen. Den Teig vom Brett mit dem Spätzleschaber in das kochende Salzwasser schaben. Die fertigen Spätzle mit dem Schaumlöffel abheben, sobald sie an der Oberfläche schwimmen, und in kaltes Wasser geben. Zum Servieren die Spätzle abgießen und in etwas Butter in der Pfanne schwenken. Die Schweinefilets mit den selbstgemachten Spätzle und Pilzsauc auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Hiltrud Schlüter am 02. Juni 2014

Schweine-Filet süß-sauer mit Limetten-Koriander-Reis

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

200g Schweinefilet	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Paprikaschote
1 Knoblauchzehe	275 g Ananas, Stücke, Dose	1 TL Maisstärke
2 EL Sojasoße	1 EL Balsamico-Essig	1 Bund Koriandergrün
Erdnussöl	Salz, Pfeffer	

Für den Reis:

200 g Basmatireis	2 Limetten	2 TL Sesamsamen
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Reis in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar ziehen lassen. Das Schweinefilet waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln sowie den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten längs aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Die Korianderblätter von den Stielen abzupfen und die Stiele kleinhacken. Erdnussöl in einem Wok erhitzen. Die Schweinefiletstücke scharf darin anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Wok nehmen und beiseite legen. Erneut etwas Erdnussöl in den Wok geben, erhitzen und das Gemüse, den Knoblauch und die Korianderstiele hineingeben und abraten. Das Gemüse mit der Sojasoße und dem Balsamico-Essig ablöschen. Die Maisstärke zugeben und alles kurz reduzieren lassen. Die Ananasstücke zusammen mit dem Saft und dem angebratenem Fleisch unterrühren. Die Sauce einkochen lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein paar der Korianderblätter als Garnitur zur Seite legen, den Rest kleinhacken und unter den Reis heben. Die Limetten waschen und die Schalen abreiben. Den Reis mit dem Limettenabrieb sowie dem –saft und je einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch zusammen mit der Sauce sowie dem Reis auf einem Teller anrichten und servieren.

Marlon Mau am 24. September 2014

Schweine-Filet, Österkron-Soße, Gnocchi, Birnen-Würfel

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

400 g Schweinefilet 1 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Österkronsaucen:

125 g Österkron 1 Zehe Knoblauch 1 EL Maisstärke

150 ml Sahne 75 ml Rinderfond Salz, Pfeffer

Für die Gnocchi:

500 g Kartoffeln 50 g Grieß 1 EL Butter

250 g Mehl 1 Ei

Für die Birnenwürfel:

1 große Birne 1 EL Butter 3 EL Calvados

1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Gnocchi die Kartoffel kochen, pressen und mit dem Grieß, dem Mehl und dem Ei zu einem Teig vermengen. Kurz ruhen lassen und in reichlich Salzwasser garziehen lassen. Anschließend in Butter schwenken. Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Butterschmalz rundherum anbraten. Für 20 Minuten im Ofen rosa garen. Vor dem Aufschneiden ruhen lassen. In einer Pfanne den Österkron mit der Sahne und dem Fond schmelzen und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Alles mixen und bei Bedarf mit etwas Maisstärke binden. Die Birne schälen und in Würfel schneiden. In Butter andünsten, mit Calvados ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Schweinefilet in Österkronsaucen, mit Gnocchi und Birnenwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Stocsits am 09. Dezember 2014

Schweine-Filet, Gnocchi, Orangen-Senf-Soße, Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet 1 TL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Gnocchi:

500 g Kartoffeln 1 EL Butter 125 g doppelgriffiges Mehl

3 EL Paniermehl Salz

Für die Sauce:

1 TL Speisestärke 150 ml Sahne 1 EL Orangensenf

1 TL Blütenhonig 2 Zweige Thymian

Für den Feldsalat:

30 g Feldsalat 1 Granatapfel 30 ml eingek. Balsamico

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, waschen und darin bissfest garen. Das Schweinefilet waschen, trockentupfen und in Medaillons schneiden. Im Butterschmalz von jeder Seite vier Minuten anbraten, salzen, pfeffern und in Alufolie einwickeln. Im Backofen warmhalten. Für die Sauce in den Bratensatz Honig und Senf einrühren und mit der Sahne ablöschen. Die Medaillons zurück in die Sauce legen. Die Blätter von dem Thymianzweig abzupfen, andrücken und in die Sauce geben. Wenn die Sauce zu dünn ist, mit Speisestärke andicken. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken, kurz abkühlen lassen und das Mehl einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Aus dem Teig eine fingerdicke Rolle formen, in zentimetergroße Stücke schneiden und mit einer Gabel eindrücken. Die Gnocchi in Salzwasser fünf Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche kommen. In einer Pfanne Butter schmelzen und das Paniermehl dazugeben. Die Gnocchi darin schwenken. Für den Salat den Feldsalat gründlich waschen. Den Granatapfel aufschneiden und einige Kerne über den Salat geben. Mit dem Balsamico vermengen. Das Schweinefilet mit Gnocchi, Thymian-Orangen-Senfsauce und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Angela Rüping am 08. Dezember 2014

Schweine-Filet, Kartoffel-Birnen-Rösti, Käse-Soße

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

2 Schweinefilets à 150 g 1 Orange 4 Zweige Zitronenthymian
Salz, Pfeffer

Für die Käsesauce:

250 ml Rinderfond 65 ml Sahne 50 ml Sahne
50 g Gorgonzola 1 EL Estragonsenf 1 EL Tomatenmark

Für das Rösti:

2 Kartoffeln, groß 2 Williamsbirnen, reif und weich 1 Zitrone
Muskat 100 g Butterschmalz

Für die Garnitur:

4 Kapuziner-Blumen

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Saft aus der Orange pressen und drüber träufeln. Für das Käsejus den Rinderfond, den Ziegenkäse und die Sahne in einem Topf leicht köcheln lassen, den Estragonsenf und das Tomatenmark dazugeben und mit dem Pürierstab kurz durchmischen. Die Sahne steif schlagen und die Sauce damit verfeinern. Ein Stück Frischhaltefolie mit den Thymianzweigen belegen, das Schweinefilet darauf betten und fest einwickeln, in Alufolie einrollen und an beiden Enden fest eindrehen. Das Paket im Topf in kochendem Wasser legen und circa eine Minute köcheln lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und das Filet noch 15 Minuten bei einer Kerntemperatur von 55 Grad darin liegen lassen. Die Birnen schälen und in dünne Scheiben schneiden, mit dem Saft der Zitrone beträufeln und auf ein Stück Küchenrolle legen. Die Kartoffeln schälen, der Länge nach mit dem Spiralschneider in feine Streifen schneiden und mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Die gewürzten Kartoffeln etwas liegen lassen, sodass sie Wasser ziehen und anschließend das Wasser ausdrücken. Nun für die Birnenrösti die Birnenscheiben mit den Kartoffelstreifen umwickeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Birnenrösti darin knusprig braten. Das Schweinefilet aus dem Topf nehmen, ziehen lassen und anschließend die Folie entfernen. Auf einem Teller das Schweinefilet mit den Birnenrösti und der Sauce anrichten, mit den Blumen garnieren und servieren.

Sylvia Muster am 16. Juni 2014

Schweine-Filet, Kartoffel-Stampf, Lakritz-Soße

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	500 g festk. Kartoffeln	259 g Karotten
1 Stange Limonengras	1 Knoblauchzehe	1 Bund Thymian
2 EL Anisschnaps	4 EL Olivenöl	250 ml Gemüsefond
250 ml Milch	2 EL Chilipulver	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Die Kartoffeln waschen, schälen und im Salzwasser garen. Das Lemonengras mit Milch zum Kochen bringen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend mit etwas Olivenöl, etwas Thymian sowie Salz und Pfeffer einreiben, in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 25 Minuten garen lassen. Die Anisschnaps-Reduktion mit Gemüsefond auffüllen und köcheln lassen. Das Lemonengras zugeben, Die Karotten schälen und in Stücke schneiden andünsten und mit Chilipulver vermengen. Die Kartoffeln abgießen, grob stampfen und Olivenöl hinzufügen, bis das Püree eine sämige Konsistenz hat. Die Lemonengrasmilch mit dem Püree vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet mit dem Kartoffel-Lemonengras-Stampf auf einem Teller anrichten, mit etwas Lakritzsauce und den Chilikarotten und frischen Thymian garnieren und servieren.

Roman Hill am 11. März 2013

Schweine-Filet, Ouzo, Trauben, Fetakäse, Röstkartoffeln

Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	8 Scheiben Speck	400 g sehr kleine Kartoffeln
200 g Fetakäse	200 g blaue Trauben	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{4}$ l trockener Weißwein	$\frac{1}{4}$ l Rinderfond
100 ml Ouzo	2 EL Olivenöl	1 EL Speisestärke
grobes Meersalz	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und ungeschält für 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in vier gleich große Stücke schneiden. Den Thymian und Rosmarin zupfen. Das Filet mit Salz, Pfeffer und jeweils einem Esslöffel der Kräuter einreiben. Den Fetakäse würfeln und die Trauben halbieren. Anschließend zwei Esslöffel der Fetakäse und der Trauben fein hacken. In die Mitte des Filets eine Tasche schneiden und mit dem fein gehackten Fetakäse und Trauben füllen. Jedes gefüllte Filet über Kreuz in zwei Scheiben des Specks wickeln und mit Zahnstochern befestigen. In einer Pfanne einen Esslöffel Olivenöl erhitzen und das Filet darin von allen Seiten anbraten. Anschließend das Filet für 15 Minuten im Backofen garen lassen. Während der Garzeit das Filet immer wieder mit dem Weißwein und dem Fond ablöschen. Die garen Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und im noch heißen Zustand mit einem Messerrücken etwas flach drücken. In einer Pfanne einen Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln von beiden Seiten kurz darin anbraten. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, aus der Sauce heben, in Alufolie wickeln und warm stellen. Die Sauce in einem Topf einkochen lassen und mit der Speisestärke binden. Den restlichen Fetakäse und Trauben in die Sauce geben und fünf Minuten köcheln lassen. Jeweils einen Esslöffel Rosmarin und Thymian über die Kartoffeln geben und den Ouzo in die Sauce geben. Anschließend das Filet zusammen mit den Kartoffeln auf Teller anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Andrea Burkhardt am 23. Oktober 2013

Schweine-Filet, Senf-Kruste, Fächer-Kartoffeln, Feldsalat

Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	2 festk. Kartoffeln	100 g Parmesan
150 g Feldsalat	250 g Austernpilze	1 unbehandelte Orange
1 Ei	2 EL Paniermehl	25 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Majoran
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 TL Honig
2 EL Dijon-Senf	5 EL Olivenöl	1 EL Balsamico-Essig
2 EL Orangensaft	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und längst halbieren. Jeweils zur Hälfte in fingerbreite Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und zu einem Fächer auseinanderziehen. Ein halbes Bund Basilikum zupfen und fein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl mit dem Basilikum vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend auf den Fächer-Kartoffeln verteilen. Den Parmesan reiben und ebenfalls über die Kartoffeln streuen. Die restlichen Kräuter, ausgenommen dem Rosmarin, zupfen und klein hacken. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Eine Auflaufform mit zwei Esslöffeln Olivenöl einfetten. Ein Esslöffel Senf, das Ei und das Paniermehl unter die Kräuter geben und vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Filets von allen Seiten mit der Kräutermischung einreiben und in die Auflaufform legen. Das Ganze für 20 Minuten in den Backofen geben, zwischendurch einmal wenden. Danach für zehn Minuten ruhen lassen. Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin goldbraun anrösten. Den Feldsalat verlesen, waschen, trocken tupfen, eventuell vom Strunk entfernen. Die Orange schälen, filetieren und klein schneiden. Das Ganze vermengen. Für das Dressing das restliche Öl zusammen mit dem Balsamico-Essig, dem Honig, dem restlichen Senf und dem Orangensaft vermengen, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rosmarin zupfen. Eine Grillpfanne erhitzen und die Austernpilze darin anbraten. Mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend über den Salat geben. Das Schweinefilet mit der Senfkruste, den Fächerkartoffeln und dem Feldsalat mit den Austernpilzen auf Tellern anrichten und servieren.

Elisa Santella am 30. September 2013

Schweine-Filet-Roulade, Risotto, Pangrita, Salbei-Soße

Für zwei Personen

Für die Roulade:

350 g Schweinefilet	1 Zitrone	200 ml kalte Schlagsahne
1 EL Dijon Senf	1 Bund glatte Petersilie	1 Muskatnuss

Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

Für die Salbei-Sauce:

1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone	30 g kalte Butter
3 TL Speisestärke	40 ml weißer Portwein	40 ml trockener Weißwein
100 ml Geflügelfond	4 Salbeiblätter	1 Lorbeerblatt
1 Prise Zucker	Meersalz, Pfeffer	

Für das Risotto:

100 g Carnaroli-Reis	500 ml Geflügelfond	3 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone	40 g Parmesan
50 g Butter	40 ml weißer Wermut	40 ml trockener Weißwein
Olivenöl, Meersalz	Pfeffer	

Für die Pangritata:

1 Zehe Knoblauch	30 g Mandelblättchen	4 Zweige Thymian
4 EL Panko	Olivenöl, Meersalz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet von den Sehnen und dem unerwünschten Fett befreien, dann in zwei gleich große Stücke teilen. Circa 40 bis 50 Gramm Fleisch für die Farce vom dünnen Ende oder von den Abschnitten in einen Mixer geben, mit einer Prise Salz und Pfeffer, einem Teelöffel Senf, etwas geriebener Muskatnuss und etwas Schlagsahne zu einer homogenen Masse mixen. Dabei nach und nach die restliche Sahne dazugeben. Die Petersilie fein hacken und untermengen, so dass eine gleichmäßige Petersilienfarce entsteht. Die Schale der Zitrone reiben und den Abrieb mit dazugeben. Dabei darauf achten, dass die Masse durch das Mixen nicht zu warm wird und dadurch ausflockt. Die beiden Filetstücke mit einem scharfen Messer seitlichen fast ganz teilen, so dass man die Filets wie ein Buch aufklappen kann. Die Innen- und Außenseiten salzen und die Innenseiten zusätzlich pfeffern und anschließend mit der Petersilienfarce bestreichen. Das Filet aufrollen und mit Küchengarn oder Nadeln fixieren. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die geschlossenen Filets zuerst an der Nahtstelle und dann von allen Seiten scharf anbraten. Die Rouladen herausnehmen und in den Ofen auf ein Gitter geben. Von Zeit zu Zeit drehen, damit sich die Säfte verteilen können. Für die Sauce dem Bratensatz in der Pfanne eine Prise Zucker hinzufügen, karamellisieren lassen und mit dem Portwein ablöschen und einkochen lassen. Anschließend mit dem Weißwein aufgießen und wieder einkochen lassen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken, die Schale der Zitrone abreiben und zusammen mit den ganzen Salbeiblättern, dem Knoblauch und dem Lorbeerblatt in den Sud geben. Den Sud mit Geflügelfond aufgießen und weiter köcheln lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und die kalte Butter hinzufügen, bis eine schöne Bindung entstanden ist. Die Speisestärke in kalter Brühe auflösen und die Sauce damit abbinden. Anschließend die Blätter aus der Sauce entfernen und durch ein Sieb passieren. Für das Risotto den Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und die Schalotten glasig anschwitzen. Anschließend den Knoblauch untermengen. Den Reis dazugeben, anschwitzen und mit einer Prise Salz abschmecken. Anschließend mit einem Schuss Wermut und dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen, eine Kelle heißen Geflügelfond dazugeben und köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, wieder mit Fond auffüllen. Diese Schritte wiederholen, bis

der Reis bissfest ist. Anschließend die Hitze reduzieren und Butterflocken zugeben. Den Parmesan und die Schale der Zitrone reiben. Das Risotto mit Pfeffer, Salz, etwas Zitronenabrieb und Parmesan abschmecken. Für die Pangritata den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und auf einem Teller beiseite legen. In die gleiche Pfanne drei Esslöffel Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch und die Thymianzweige dazugeben und kurz schwenken. Anschließend die Panko-Brösel in das Öl streuen und so lange durchschwenken, bis es ebenfalls goldbraun geröstet ist. Die Knoblauchscheiben und die Thymianzweige entfernen, die Pangritata auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und mit den Mandelblättchen vermischen. Die Schweinefilet-Petersilien-Rouladen mit dem Risotto auf Tellern anrichten, mit dem Pangritata garnieren und servieren.

Stephan Knoche am 03. Dezember 2014

Schweine-Fleisch süß-sauer mit Feld-Salat

Für zwei Personen

500 g Schweine-Fleisch	200 g Basmatireis	100 g Feldsalat
1 Paprika, grün	1 Paprika, rot	150 g Bambussprossen
150 g Sojabohnenkeime	4 Schalotten	1 Orange
1 Zitrone	1 EL Butter	125ml Rinderfond
1 EL Sherry, halbtrocken	5 EL Essig	5 EL Sojasauce
2 EL Sweet-Chili-Sauce	2 EL Kürbiskernöl	1 EL Akazienhonig, flüssig
3 EL Honig	2 EL Dijon-Senf	2 EL Speisestärke
Pflanzenöl, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und den Basmatireis darin gar kochen. Von der Zitrone und der Orange Schale abreiben. Während des Kochvorgangs etwas Orangen- und Zitronenabrieb mit in den Topf geben. Das Schweine-Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Anschließend den Wok auf den Herd stellen und das Schweine-Fleisch darin anbraten. Wenn das Fleisch fertig ist aus dem Wok nehmen und beiseite stellen. Die grüne und die rote Paprika waschen, schälen und grob schneiden. Anschließend die Paprikastücke in den Wok geben und anbraten. Die Bambussprossen und die Sojakeimlinge mit etwas Butter in den Wok geben und anbraten. Anschließend mit Fond aufgießen und etwas Sojasauce, den Akazienhonig, etwas Essig und Salz mit in den Wok geben und mit dem Sherry abschmecken. Nun das Fleisch wieder mit in den Wok geben und alles mit Speisestärke abbinden. Den Feldsalat waschen und trocken tupfen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Aus etwas Essig, Honig, Sojasauce, Pfeffer, Salz und etwas Dijon-Senf ein Dressing herstellen. Die Schalottenwürfel mit in das Dressing geben und alles mit etwas Olivenöl einmal aufschäumen. Das Dressing über den Feldsalat geben. Den Basmatireis abgießen. Das Schweine-Fleisch süß-sauer auf einem Teller anrichten. Den Basmatireis und den Feldsalat daneben drapieren und alles servieren.

Klothilde Fuchs am 15. Januar 2013

Schweine-Heubraten mit Pilz-Kräuter-Spätzle

Für zwei Personen

Für das Jungschwein:

500 g Schweinerücken	130 ml Bratenfond	130 ml Rotwein
1 kleine Zwiebel	1 kl. Stück Sellerie	1 kleine Karotte
3 Knoblauchzehen	1 Bund Thymian	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für die Spätzle:

250 g Mehl	3 Eier	300 g Champignons
3 kleine Zwiebeln	2 EL Butter	80 g Emmentaler
0,5 Bund glatte Petersilie	½ TL Paprikapulver edelsüß	1 TL Honig
Salz, Pfeffer	1 Handvoll frisches Heu	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Schweinerücken gut mit Salz und Pfeffer einreiben und in einer großen Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten. Eine Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen. Die Zwiebel grob würfeln, den Knoblauch halbieren. Den Sellerie und die Karotte schälen und ebenfalls grob würfeln. Alles in einen großen Schmortopf geben und anbraten. Danach mit dem Rotwein ablöschen. Die Hälfte des Heus darauf verteilen und den Braten daraufsetzen. Mit dem restlichen Heu bedecken und den Topf mit einem Deckel verschließen. Den Braten anschließend für 30 Minuten in den Ofen geben. Derweil die Spätzle zubereiten. Hierfür aus Mehl, Eiern, 250 Milliliter Wasser und anderthalb Teelöffel Salz einen Teig rühren, dabei kräftig schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig durch eine Spätzlepresse drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, diese mit einer Schaumkelle abschöpfen und abschrecken. Die Pilze putzen und vierteln, zwei Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter zerlassen und die Zwiebel- und Pilzwürfel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Emmentaler reiben. In einem Bräter Spätzle, Pilze und Käse miteinander vermengen. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen, fein hacken und unter die Spätzle heben. Den Bräter danach in einen auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben und die Spätzle 15 Minuten gratinieren. In der Zwischenzeit eine Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit der restlichen Butter, dem Paprikapulver und dem Honig goldgelb anbraten. Den Braten herausnehmen. Die Sauce durch ein Sieb gießen. Den Braten aufschneiden und mit der Sauce und den Spätzle anrichten. Zuletzt die Honigzwiebeln auf die Spätzle geben.

Marco-Helmut Kehr am 29. Oktober 2014

Schweine-Kotelett nach Hausmacherart mit Pommes frites

Für zwei Personen

Für die Koteletts:

2 Schweinekoteletts, à 200 g	2 EL Butter	1 Zwiebel
25 g Schinkenspeck	50 ml trockener Weißwein	50 ml Schlagsahne
1 EL Tomatenmark	1 Zweig Salbei	Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Für die Pommes:

500 g festk. Kartoffeln	2 EL Meersalz	edelsüßes Paprikapulver
Frittierfett		

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Fritteuse mit dem Frittierfett auf 150 Grad vorheizen. Für die Koteletts eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen. Das Fleisch waschen, trockentupfen und in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend die Schweinekoteletts zum Warmhalten in den Ofen legen. Für die Sauce den Speck waschen, trockentupfen und würfen. Die Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Anschließend die Speckwürfel mit der Zwiebel in der Pfanne und dem Fleischsud fünf Minuten andünsten. Den Weißwein und den Salbei zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Sauce legen und sieben Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, in Streifen schneiden und in der Fritteuse 15 Minuten vorgaren. Die Kartoffelspalten herausnehmen und abtropfen lassen. Anschließend bei 180 Grad weitere fünf Minuten goldbraun frittieren. Die Pommes auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Meersalz und Paprikapulver würzen. Die Schweinekoteletts nach Hausmanns Art mit den selbstgemachten Pommes auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Pöllath am 16. Oktober 2014

Schweine-Koteletts mit Rotkohl und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 Schweinekoteletts à 200 g	500 g mehligk. Kartoffeln	1 Rotkohl, circa 750 g
200 g Äpfel	3 Zwiebeln	2 Eier
150 g Semmelbrösel	3 EL Mehl	1 EL Speisestärke
100 g Butter	150 ml Milch	500 ml Gemüfefond
3 Wachholderbeeren	1 Lorbeerblatt	3 EL Johannisbeergelee
2 EL Rotweinessig	3 EL Sonnenblumenöl	Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. Den Rotkohl putzen, die äußersten Blätter entfernen, den Strunk entfernen und in feine Würfel schneiden. Zwei der Zwiebeln abziehen und fein hacken. Von der Butter circa 20 Gramm in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten, anschließend den Rotkohl zugeben und fünf Minuten mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und dem Johannisbeergelee würzen. Das Lorbeerblatt, die Wachholderbeeren sowie den Gemüfefond zugeben und zugedeckt 20 Minuten garen lassen. Die Äpfel schälen, entkernen, in Würfel schneiden und zu dem Rotkohl geben. Alles zusammen weitere zehn Minuten weiter garen lassen. Die Speisestärke mit dem Rotweinessig verrühren, unter den Rotkohl mischen und unter Rühren aufkochen lassen. Die Koteletts waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Das Mehl, die Eier und die Semmelbrösel jeweils auf einen tiefen Teller geben. Das Fleisch darin panieren. Das Sonnenblumenöl zusammen mit 30 Gramm der Butter in einer Pfanne erhitzen. Das panierte Fleisch in dem heißen Fett von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die übrige Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und bräunen lassen. Die Milch in einen Topf geben und erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die heiße Milch zu der Kartoffelmasse geben und gut verrühren. Anschließend die gebräunte Butter und die Zwiebeln zugeben. Das Püree mit Muskatnuss abschmecken. Die Koteletts zusammen mit dem Rotkohl sowie dem Kartoffelpüree auf einem Teller anrichten und servieren.

Maximilian Heck am 06. März 2013

Schweine-Lendchen Elsässer Art mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

1 Schweinefilet, à 300 g	50 g durchw. Speck	5 mehlig. Kartoffeln
1 Stange Lauch	2 EL Paniermehl	50 g Butter
2 EL Schmand	300 g Sahne	100 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein	200 ml Milch	Rapsöl, Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. Den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Eine Pfanne erhitzen, den Speck klein würfeln und in der Pfanne kurz braten. Anschließend den Lauch dazu geben und kurz dünsten. Das Paniermehl sowie den Schmand zugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und der Länge nach circa vier Zentimeter einschneiden. Das Filet aufklappen und die Lauchmischung darauf verteilen. Anschließend mit Küchengarn fest zubinden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, das Filet rundherum kräftig anbraten. Anschließend in den vorgeheizten Backofen geben. Den Bratensatz mit dem Fond ablöschen und aufkochen lassen. Mit der Sahne und der kalten Butter binden und abschmecken. Die Milch in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Mit der Schale durch die Kartoffelpresse geben. Die erhitzte Milch dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Anschließend Butter zugeben und mit Salz sowie etwas Muskatnuss abschmecken. Das Küchengarn von dem Filet entfernen, aufschneiden und zusammen mit dem Kartoffelpüree auf einem Teller anrichten. Die Sauce darüber und servieren.

Susanne Bern am 16. Mai 2013

Schweine-Lende im Schinken-Mantel mit Weißwein-Soße

Für zwei Personen

300 g Schweinelende	200 g Schwarzwaldschinken	200 g festk. Kartoffeln
100 g Möhren	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Koriander
50 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond	3 EL Speiseöl
20 g Speisestärke	1 Muskatnuss	Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und danach mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Anschließend kurz in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten. Nun das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in dem Schinken einwickeln. Nochmals kurz anbraten, in Alufolie wickeln und für 20 Minuten in den Backofen geben. Die Pfanne mit dem Bratensud beiseite stellen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und circa 15 Minuten kochen lassen. Die Möhren putzen, von den Enden befreien, in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und ebenfalls kochen, bis diese noch etwas Biss haben. Die Petersilie und den Koriander zupfen und fein hacken. Die Kartoffeln und die Möhren nach dem Kochen abgießen, vermischen, mit den Kräutern vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Gemüsefond in die Pfanne mit dem Bratensud geben und die Speisestärke einrühren. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in circa zehn Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Schweinelende im Schinkenmantel mit der Weißweinsauce und dem Kartoffel-Möhren-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Alfred Schillinger am 25. März 2013

Schweine-Lende Jäger-Art mit Spätzle

Für zwei Personen

1 Schweinelende à 500 g	200 g Champignons	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Bund Thymian	300 g Mehl
1 Muskatnuss	2 Eier	100 ml Gemüsefond
250 g Sahne	50 g Butter	Olivenöl
Kräuterpfeffer	Paprikapulver edelsüß	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser für die Spätzle aufsetzen. Die Schweinelende mit Salz, Pfeffer und Paprikagewürz abschmecken. In einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Eine Knoblauchzehe schälen und zusammen mit einem Zweig Thymian kurz mit braten. Die Schweinelende danach aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen zusammen mit Thymian und Knoblauch weitergaren. In der Zwischenzeit die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Champignons mit einem Küchentrepp säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten, danach die Champignons hinzufügen. Mit Sahne und Gemüsefond aufgießen und das Ganze einköcheln lassen. Die Sauce bei Bedarf mit Mehl abbinden. Für die Spätzle aus 200 Gramm Mehl, den Eiern und 100 Milliliter lauwarmem Wasser einen Teig herstellen. Sobald der Teig Blasen schlägt, mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Den Teig mit einer Spätzle-Reibe in das kochende Salzwasser geben. Die gekochten Spätzle in einem Sieb abgießen. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Spätzle darin schwenken. Die Schweinelende aufschneiden, jeweils drei Scheiben auf einem Teller anrichten und mit der Champignonsauce umgießen, die Spätzle daneben anrichten.

Saskia Hettrich am 30. September 2014

Schweine-Lende mit Bohnen und Käse-Spätzle

Für zwei Personen

400 g Schweinelende	300 g grüne Bohnen	400 g Champignons
1 rote Paprika	6 Scheiben Räucherspeck	2 Zwiebeln
250 g Mehl	3 Eier	100 g Tilsiter Käse
400 g Sahne	1 Muskatnuss	1 Bund krause Petersilie
Salz, Pfeffer, Öl		

Die Bohnen in Salzwasser garen. Derweil eine Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten. Die Bohnen abgießen, mit in die Pfanne geben und anbraten. Die zweite Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in einer zweiten Pfanne in etwas Öl andünsten. Die Champions putzen und in Scheiben schneiden. Die Paprika in Streifen schneiden. Die Schweinelende mit Salz und Pfeffer würzen und in einer weiteren Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Das Gemüse dazugeben und mit anbraten. Nun den Spätzleteig zubereiten. Hierfür Mehl, Eier und Salz glattrühren. In einem Topf Wasser aufkochen und den Teig durch eine Spätzlepresse in den Topf pressen. Die Spätzle abgießen und in einer Pfanne in der Sahne anbraten. Sahne dazugeben und die Spätzle mit Salz und Muskat abschmecken. Den Käse in Streifen schneiden und unter die Spätzle rühren. Zuletzt die angeschwitzten Zwiebeln darüber geben. Die Lende mit dem Gemüse, den Bohnen und den Käsespätzle auf Tellern anrichten.

Hans Weller am 01. September 2014

Schweine-Lende mit Kartoffel-Talern und Egerlingen

Für zwei Personen

1 Schweinelende, à 400 g	6 Scheiben Schwarzwälder Schinken	4 Kartoffeln, mehlig
500 g Egerlinge, klein	2 Schalotten	100 g Mandelblättchen
100 g Semmelbrösel	2 Eier	200 ml Sahne
1 TL Worcestersauce	1 Bund Petersilie	1 Zweig Rosmarin
Rapsöl, Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Die Schweinelende waschen, trocken tupfen und in etwas dickere Scheiben schneiden. Anschließend mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen, mit etwas Muskat und Worcestersauce verrühren. Die Semmelbrösel mit den Mandelblättchen vermischen und die Fleischtaler darin panieren. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das panierte Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Die Egerlinge putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Schinkenscheiben ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und klein schneiden. Den Schinken zusammen mit den Schalotten in etwas Rapsöl anschwitzen, die Pilze und die Petersilie dazugeben, mit der Sahne verfeinern, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Pilzgemüse weiter köcheln lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßige Scheiben reiben, anschließend trocken tupfen und in einer Pfanne warm werden lassen. Die Kartoffelscheiben fächerförmig übereinander lappend in der Pfanne anrichten und mit dem Salz, dem Pfeffer und etwas Rosmarin würzen. Diese bei niedriger Hitze goldgelb anbraten. Anschließend mit Hilfe eines Tellers die fächerförmig angelegten Kartoffelscheiben stürzen und wieder in die Pfanne zurückgeben. Die helle Seite ebenso goldgelb anbraten und warmstellen. Die Kartoffelscheiben ringförmig auf einem Teller anrichten, anschließend die Pilze und die Fleischtaler in die Mitte geben und servieren.

Ude Biedinger am 27. Mai 2014

Schweine-Lende, Pilz-Soße, Rösti-Taler, Mandel-Brokkoli

Für 2 Personen

Für die Schweinelende:

2 Schweinefilets, à 250 g 1 Knoblauchzehe Butter, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

200 g kleine Champignons 1 Bund Lauchzwiebeln 2 Schalotten
300 ml Gemüsefond 5 EL mittelscharfer Senf 200 g Schlagsahne
200 g Crème-fraîche

Für den Brokkoli:

500 g Brokkoli 100 g Zucker 200 g Mandelblättchen
Keimöl

Für die Röstitaler:

2 Eier 500 g Kartoffeln 100 g Butter
1 Muskatnuss Keimöl, Salz, Pfeffer $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für die Röstitaler die Kartoffeln schälen und kurz in kaltes Wasser geben. Anschließend die Kartoffeln reiben und in einem Sieb abtropfen lassen. Salz, Pfeffer und Eier dazugeben und in dem Sieb mit der Kartoffelmasse vermengen. Für die Sauce den Gemüsefond mit Senf, Crème Fraîche und Sahne vermischen. Die Lauchzwiebeln waschen und gemeinsam mit den Schalotten in Ringe schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Das Schweinefilet waschen, abtupfen, in Stücke schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Knoblauchzehe abziehen und mit einem Messer leicht andrücken. Eine Pfanne mit Butter erhitzen. Anschließend das Fleisch mit der Knoblauchzehe in die Pfanne geben, kurz von beiden Seiten scharf anbraten und sofort wieder aus der Pfanne nehmen. Während die Schweinelende ruht, den Bratensaft auffangen. Butter zu dem verbliebenen Pfannensud geben und mit einer Prise Zucker die Schalotten- und Lauchzwiebelringe glasig anbraten. Die Pilze dazugeben und ebenfalls fünf Minuten braten. Anschließend die vorbereitete Sauce zugeben und aufkochen. Die angebratene Schweinelende in die Pfanne geben, kurz aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Für den Brokkoli einen Topf mit Wasser aufsetzen. Den Brokkoli waschen und kleinschneiden. Anschließend die Stücke mit einer Prise Salz in das kochende Wasser geben und sieben Minuten bissfest kochen. Anschließend das Wasser abgießen. Währenddessen eine Pfanne mit Keimöl erhitzen. Die Mandeln mit Zucker in die Pfanne geben und goldbraun braten. Den Brokkoli zu den Mandeln geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für die Röstitaler eine Pfanne mit Keimöl erhitzen. Mit der Hand Röstis aus der Kartoffelmasse formen und in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Die Schweinelende mit Pilzsauce, Röstitalern und Mandelbrokkoli anrichten, mit etwas Schnittlauch garnieren und servieren.

Dominique Matthes am 06. Oktober 2014

Schweine-Medaillons auf lila Kartoffeln

Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	300 g violette Kartoffeln	200 g Kohlrabi
1 Gurke	500 ml Gemüsefond	60 ml Olivenöl
Kresse, Thymian	Meersalz, Pfeffer	

Den Backofen auf 90 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln und den Kohlrabi schälen und klein würfeln. Den Fond zugedeckt in einem Topf zum Kochen bringen, Kartoffeln dazu geben und sieben Minuten köcheln lassen. Kohlrabi ebenfalls dazugeben und das Gemüse fünf Minuten lang gar kochen. Das Schweinefilet abspülen, trocken tupfen und in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Medaillons mit Meersalz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Filet darin bei mittlerer Hitze zwei Minuten von jeder Seite braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie im Ofen ruhen lassen. Gurke waschen, in dünne Scheiben schneiden und zum Kohlrabi-Kartoffel-Gemüse geben. Alles noch einmal erhitzen und kurz braten. Übriges Olivenöl hinzugießen, verrühren und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Schweinefilet-Medaillons und das Gemüse auf Tellern anrichten und mit Kresse und Thymianblättern garnieren.

Olga Puhl am 16. Januar 2014

Schweine-Medaillons im Parma-Mantel, Pilz-Gorgonzola-Soße

Für zwei Personen

4 Medaillons vom Schweinefilet	4 Scheiben Parma-Schinken	125 g Brötchen
75 g frische Steinpilze	½ Bund Frühlingszwiebeln	1/2 Zwiebel
2 EL Butter	2 Eier	125 ml Milch
100 g Sahne	50 g Gorgonzola	100 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond	1 EL Dijonsenf	1 Bund Petersilie
Margarine, Majoran	Muskatnuss, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Steinpilze putzen und in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Medaillons waschen und trocken tupfen. Den Senf auf einem Teller verstreichen und das Fleisch darauflegen. Die Medaillons anschließend leicht salzen und pfeffern und im Senf wenden. Jedes Medaillon mit je einer Scheibe Parma-Schinken umwickeln. Eine Pfanne mit etwas Margarine erhitzen und das Fleisch darin anbraten, bis der Schinken gold-braun ist. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, von den Enden befreien und fein hacken. Die Semmeln in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen, die Hälfte der Zwiebel darin andünste und anschließend über die Semmelwürfel geben. Die Eier trennen. Die Eigelbe, die Milch und die Hälfte der Petersilie verrühren. Die Masse mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Semmelwürfel-Mischung vermengen. Die Masse mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Semmel-Masse heben. Die Masse anschließend in eine Folie wickeln und in dem siedenden Salzwasser circa 15 Minuten ziehen lassen. Derweil im verbliebenen Fleischfett die übrigen Zwiebelwürfel anschwitzen und die Steinpilze zugeben. Das Ganze mit Weißwein ablöschen, kurz verdampfen lassen und anschließend die Steinpilzflüssigkeit mit der Sahne dazugeben und erneut einkochen lassen. Eventuell etwas Gemüsefond unterrühren. Den Gorgonzola klein schneiden und in der Sauce schmelzen lassen. Die Schweinemedallions mit dem ausgetretenen Saft in die Sauce geben und bei milder Hitze 10 bis 15 Minuten gar ziehen lassen. Die Sauce anschließend mit etwas Petersilie betreuen. Die Serviettenrolle mit kaltem Wasser abschrecken. Den Serviettenknödel vorsichtig von der Folie lösen und in Scheiben schneiden. Die Schweinemedallions zusammen mit dem Serviettenknödel und der Steinpilz-Gorgonzola-Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Lisa Hofmann am 25. November 2013

Schweine-Medaillons im Speck-Mantel, Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

1 Schweinefilet, à 400 g	6 Scheiben Frühstücksspeck	400 g festk. Kartoffeln
4 mittelgroße Karotten	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 TL Zucker	2 EL Ketchup	200 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	2 EL Cognac	1 TL Paprikapulver
Butter, Olivenöl	grobes Meersalz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in etwa zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden, so dass insgesamt etwa sechs Medaillons entstehen. Den Rosmarin zupfen und klein hacken. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Das Filet mit Salz, Pfeffer, der Hälfte des Rosmarins und dem Knoblauch einreiben. Jeweils eine Scheibe Speck um ein Filetstück wickeln und in eine gefettete Auflaufform geben. Das Filet für 20 Minuten im Ofen backen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in der heißen Pfanne braten, bis sie goldbraun sind. Anschließend mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Rosmarin würzen. Einen Topf mit dem Gemüsefond erhitzen. Die Karotten schälen und in feine, etwa zwei Zentimeter lange Streifen schneiden. Die Karotten in dem Fond garen. Anschließend eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen, die Karotten hineingeben und den Zucker darüber streuen. Die Karotten mindestens fünf Minuten glasieren lassen. Die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und das Ketchup und den Cognac vorsichtig unterrühren. Anschließend mit dem Paprikapulver abschmecken. Die Schweinemedallions im Speckmantel mit den Rosmarin-Kartoffelwürfeln, den glasierten Möhren auf Tellern anrichten, die Cognac-Sahne mit einem Spritzbeutel über die Filets geben und servieren.

Antonia Bohrer am 29. Januar 2014

Schweine-Medaillons im Speck-Mantel, Piccolini-Rösti

Für zwei Personen

Für die Schweinemedaille:

4 Schweinemedaille, à 150 g 8 Scheiben Frühstücksspeck 1 TL edelsüßes Paprikapulver
Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer

Für die Kaiserschoten:

100 g Kaiserschoten 6 Kirschtomaten 2 EL Puderzucker
1 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Cognac-Sauce:

200 ml Schlagsahne 3 EL Tomatenmark 1 TL Zucker
20 ml Cognac Salz, Pfeffer

Für die Piccolini-Rösti:

300 g festk. Kartoffeln Butter, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gratinform mit etwas Sonnenblumenöl einpinseln. Die Schweinemedaille waschen und abtupfen, mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Medaille mit dem Frühstücksspeck umwickeln, in die Form legen und diese für 20 bis 25 Minuten in den Ofen geben. Die Kartoffeln in eine Schüssel reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Röstmasse portionsweise hineingeben und bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten von beiden Seiten anbraten. Die Rösti auf einen Teller legen und zum warmhalten in den Backofen geben. Die Sahne für die Sauce steif schlagen, das Tomatenmark, den Zucker, den Cognac, Salz und Pfeffer dazugeben und alles verrühren. Die Sauce über das Fleisch im Backofen geben. Nach zwei bis drei Minuten die Schweinemedaille und die Rösti aus dem Ofen holen. Die Kaiserschoten waschen und von den oberen und unteren Enden befreien. In einer Pfanne mit dem Olivenöl etwa fünf Minuten bei hoher Hitze unter ständigem Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend den Puderzucker zum Karamellisieren dazu geben. Die Kirschtomaten waschen, vom Grün befreien, halbieren und für etwa eine Minute mit in die Pfanne geben. Die Schweinemedaille im Speckmantel mit Piccolini-Rösti und Cognac-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Brenneisen am 10. September 2014

Schweine-Medaillons im Speck-Mantel, Reis, Pflaumen-Soße

Für zwei Personen

1 Schweinefilet	4 Scheiben dünner Schweinebauch	250 g Parboiled Reis
250 g Zwetschgen	50 g Berberitzen	1 Ingwerknolle
1 Knoblauchzehe	1 l Gemüsefond	75 ml Pflaumenschnaps
200 g Schmand	1 TL Speisestärke	1 Zweig Thymian
1 Zweig Liebstöckel	1 Chilischote	Öl, Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit dem Speck umwickeln. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und das Fleisch kurz darin anbraten. Anschließend zum Garen in den Backofen geben. In einem Topf etwas Öl erhitzen und den Reis dazugeben. Den Liebstöckel zupfen und fein hacken. Den Reis mit einem halben Liter Gemüsefond aufgießen und die Berberitzen hinzugeben. Das Ganze mit dem Liebstöckel, Salz und Pfeffer würzen. Die Zwetschgen putzen und von den Kernen befreien. Den restlichen Gemüsefond in die Pfanne mit dem Bratensud geben und die Zwetschgen darin garen. Anschließend die Zwetschgen wieder herausnehmen und die Sauce einreduzieren lassen. Den Thymianzweig, die Knoblauchzehe, die Chilischote und eine Scheibe Ingwer mitkochen. Anschließend die Sauce abseihen und eventuell mit der Speisestärke andicken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pflaumen zum Erwärmen noch kurz dazu geben, den Schmand unterrühren und mit dem Schnaps abschmecken. Die Schweinemedallions im Speckmantel, den Reis mit den Berberitzen und die Pflaumensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Christa Nößner am 19. Dezember 2013

Schweine-Medaillons mit Balsamico-Egerlinge

Für zwei Personen

2 Schweinemedallions à 75 g	2 Scheiben Frühstücksspeck	10 La Ratte-Kartoffeln
1 Knoblauchzehe	200 g Egerlinge	1 Schalotte
10 g Pinienkerne	4 EL Butter	3 EL dunkler Balsamico-Essig
50 ml trockener Rotwein	100 ml Gemüsefond	1 EL dunkler Soßenbinder
1 Muskatnuss	Majoranzweige	3 EL Zucker
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser kochen. Die Egerlinge waschen, putzen und klein schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und reiben. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze unter Wenden fünf Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Einen Esslöffel Butter in der Pfanne erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch darin glasig dünsten. Den Essig, einen Esslöffel Zucker und den Wein zufügen und vier Minuten einkochen lassen. Anschließend den Gemüsefond zugeben und weitere vier Minuten einkochen lassen. Die Sauce mit dem Saucenbinder binden. Anschließend die Egerlinge mit in die Sauce geben und warm halten. Die Schweinemedallions waschen und trocken tupfen. Die Medallions mit je einer Scheibe Speck umwickeln und mit Küchengarn fest binden. Mit Salz würzen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch unter Wenden sieben Minuten anbraten. Den restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die gekochten Kartoffeln darin schwenken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und im Backofen grillen. Die Schweinemedallions auf einem Teller anrichten. Die karamellisierten Kartoffeln dazugeben. Mit den Balsamico- Egerlingen und den Pinienkernen garnieren und servieren.

Sahada Ibrahim am 19. August 2013

Schweine-Medaillons mit Kartoffel-Stampf und Spargel

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	200 g Kartoffeln	250 g weißer Spargel
1 Zitrone	100 g Bergkäse	100 g gemischte Nüsse
1 Bund Grüne-Sauce-Kräuter	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
100 ml Gemüsefond	2 EL Erdnussöl	300 ml Rapsöl
100 ml Sahne	50 g Butter	Muskatnuss, Zucker
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Viertel schneiden. Einen Topf mit Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Die Kartoffeln in dem kochenden Wasser etwa 20 Minuten weich kochen. Den weißen Spargel schälen und die hölzernen Enden entfernen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Einen großen Topf mit Wasser, einer Prise Salz, einer Prise Zucker und einem Esslöffel Butter zum Kochen bringen. Den Saft der Zitronenhälfte dazugeben. Den Spargel darin etwa acht Minuten gar kochen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehe abziehen. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit dem Erdnussöl, einem Zweig Rosmarin und der Knoblauchzehe von beiden Seiten scharf anbraten. Das Schweinefilet danach für etwa acht Minuten in den Ofen geben. In der Zwischenzeit die Grüne-Sauce-Kräuter waschen und zupfen. Den Bergkäse reiben und gemeinsam mit dem Rapsöl, den Nüssen und den Kräutern zu einem Pesto pürieren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen kleinen Teil des Pestos zur Seite stellen. Die fertigen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in einen Topf geben und das Kräuterpesto untermischen. Die Sahne steif schlagen und zwei Esslöffel unter den Kartoffel-Kräuter-Stampf heben. Den Kartoffelstampf mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in gleich große Medaillons schneiden. Den Spargel abgießen und mit Butter und einem Schuss Fond durch die Pfanne ziehen. Mit einem Esslöffel den Kartoffelstampf zu Nocken formen und auf einem Teller anrichten. Die Schweinemedailleurs und den Spargel dazu servieren. Einen Esslöffel des übrigen Pestos dazugeben.

Lukas Golla am 29. Juli 2013

Schweine-Medaillons mit Pappardelle und Hagebutten-Soße

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	150 g Pappardelle	5 Rosen Brokkoli
1 Stange Lauch	50 g Mandeln	1 Birne
1 Zitrone	50 g Parmesan	20 g Butter
2 EL Butterschmalz	150 ml Rinderfond	150 ml Schlagsahne
2 EL Hagebuttenkonfitüre	1 Zweig Rosmarin	1 TL Curry
1 TL süßes Paprikapulver	50 ml Olivenöl	Salz, Chili, Pfeffer

Den Parmesankäse feinreiben. Das Curry und die Paprika vermengen. Den Abrieb der Zitrone in Zesten abnehmen. Den Lauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Den Rosmarin abzupfen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und panieren. Das Fleisch anschließend in drei bis vier Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons in dem Butterschmalz anbraten und die Birnen mit dem Rosmarin zum Fleisch geben. Mit geschlossenem Deckel das Ganze bei kleiner Hitze circa fünf Minuten ziehen lassen. Den Lauch in Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce, die Konfitüre mit der Sahne fünf Minuten einkochen. Das Curry-Paprika-Gemisch und den Zitronenabrieb dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Derweil die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Den Brokkoli in Salzwasser kurz bissfest kochen und anschließend kalt abschrecken. In einem Sieb abtropfen lassen, Butter in eine Pfanne geben und die Mandeln darin rösten. Danach mit dem Rinderfond ablöschen. Die Schweinemedailon in Hagebutten mit den Nudeln und den Mandeln auf Tellern anrichten, mit etwas Parmesan bestreuen und servieren.

Ranheid-Marie Brenter am 30. Oktober 2013

Schweine-Medaillons mit Pilz-Knödeln und Gorgonzola-Soße

Für zwei Personen

4 Schweinefilet, à 100 g	300 g Steinpilze	5 alte Brötchen
200 g Gorgonzola	425 ml Milch	2 Eier
1 Bund Petersilie	1 EL Butter	Rapsöl, Mehl
Salz, Pfeffer		

Von der Milch 300 Milliliter in einem Topf erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel legen, salzen, pfeffern, mit der warmen Milch übergießen und einweichen lassen. Die Pilze putzen und klein schneiden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die klein geschnittenen Pilze darin andünsten. Die gedünsteten Pilze zusammen mit den Eiern zu den eingeweichten Brötchen geben und gut vermengen. Einen großen Topf mit Salzwasser füllen und zum Kochen bringen. Aus der Masse Knödel formen, diese in Mehl wenden und anschließend für circa zehn Minuten in das kochende Wasser geben. Die übrige Milch in einem weiteren Topf erhitzen und den Gorgonzola darin unter Rühren schmelzen lassen. Die Sauce mit Pfeffer abschmecken. Die Schweinemedailons waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, das Filet von beiden Seiten darin anbraten und währenddessen salzen und pfeffern. Die Knödel abschöpfen. Das Filet zusammen mit den Knödeln sowie der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Claudia Wulf am 04. September 2013

Schweine-Medaillons, Zitronen-Vanille-Butter, Gemüse

Für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

4 Schweinefiletmedaillons	1 Zitrone	1 Schote Vanille
1 EL Butter	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für Apfel-Lauch-Gemüse:

1 Stange Lauch	1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 EL Butter	1 TL Currypulver	50 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schweinefiletmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite zwei Minuten scharf anbraten. Anschließend auf einen Teller legen und im vorgeheizten Backofen ruhen lassen. Die Pfannenhitze reduzieren. Die Zitrone waschen und die Schale in die Pfanne reiben. Anschließend die eine Hälfte auspressen und ein wenig vom Saft zusammen mit der Butter in die Pfanne geben. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und ebenfalls in die Pfanne geben, alles gut durchrühren und mit Salz abschmecken. Auf kleinster Flamme köcheln lassen. Den Lauch putzen, das Wurzelende und das dunklere Grün abschneiden. Den Lauch halbieren und in vier bis fünf Zentimeter große Stücke schneiden. Den Apfel waschen und vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in ebenso große Stücke schneiden. Die Butter für das Gemüse in einer Pfanne zerlassen, die Apfelwürfel hinzugeben und mit dem Currypulver anschwitzen. Nach zwei Minuten den Lauch dazugeben und mit braten. Alles mit dem Fond ablöschen und bissfest garen. Die Petersilie klein hacken und unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medaillons aus dem Ofen nehmen und in der Zitronen-Vanille-Butter wenden. Die Schweinefiletmedaillons mit Zitronen-Vanille-Butter und Apfel-Lauch-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Wencke Dieken am 17. Juli 2014

Schweine-Rippchen mit Kraut

Für zwei Personen

200 g geselchte Schweinerippen	3 Kartoffeln	500 g Dosenkraut
1 Knoblauch	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
6 Wacholderbeeren	3 EL Paprikagewürz	250 ml Sahne
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in eine Pfanne mit heißem Olivenöl geben. Nun die Schweinerippen waschen, trocken tupfen, klein schneiden und auch in die Pfanne geben. Nun mit Salz, Pfeffer und dem Paprika würzen. Die Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und auch zu dem Fleisch in die Pfanne geben. Das Kraut waschen und ebenfalls mit 500 Milliliter Wasser, dem Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren hinzufügen und kochen lassen. Anschließend alles durch ein Sieb geben, die Sahne hinzufügen und noch einmal aufkochen lassen. Das Schweiners mit dem Kraut auf den Tellern anrichten und servieren.

Josef Haller am 18. November 2013

Schweine-Roulade mit Kartoffel-Tomaten-Ragout

Für zwei Personen

2 Schweinefilets à 180 g	150 g blaue Kartoffeln	150 g Bamberger Hörnchen
100 g Kirschtomaten	50 g getrocknete Tomaten	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
50 g Butter	Pflanzenöl, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Schweinefilets flach aufschneiden, sodass man eine dünne, rechteckige Scheibe erhält. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter hacken und das Fleisch damit bestreuen. Das Fleisch stramm zusammen rollen und mit Küchengarn zusammen binden. Von außen noch mal mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rouladen in einer Pfanne mit heißem Pflanzenöl anbraten. Eine Butterflocke dazugeben. Das Fleisch im Ofen für etwa acht bis zehn Minuten bei 180 Grad rosa garen. Die Kartoffeln waschen und vierteln. Die Kartoffelviertel in einer Pfanne in Olivenöl anbraten und salzen. Die getrockneten Tomaten klein schneiden und dazugeben. Die Thymianzweige dazugeben. Die Kirschtomaten waschen, vierteln und unterheben. Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen, das Garn entfernen und das Fleisch schräg aufschneiden. Das Kartoffel-Tomaten-Ragout mittig auf dem Teller mit der Roulade anrichten.

Christoph Brüning am 29. Juli 2013

Schweine-Rouladen mit Birnen-Bohnen-Speck-Salat

Für zwei Personen

4 dünne Schweineschnitzel à 80 g	4 dünne Scheiben Lardo	4 dünne Scheiben Tiroler Speck
250 g grüne Bohnen	1 Birne	2 Stiele Majoran
1 Zwiebel	2 rote Zwiebeln	2 EL Schweineschmalz
1 EL Dijonsenf	1/8 l Cidre Poiré	2 EL Rapsöl
1 EL Apfelessig	Meersalz, Pfeffer	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen Die Bohnen putzen, waschen und halbieren. Die Bohnen in einem Topf mit kochendem Salzwasser zehn Minuten bissfest garen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen, leicht salzen und mit jeweils einer Scheibe Lardo belegen. Den Tiroler Speck quer in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen, eine rote Zwiebel abziehen und würfeln. Einen Esslöffel Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Speckstreifen darin anbraten. Die Zwiebelwürfel hinzufügen und mitdünsten. Den Majoran waschen und trocken schütteln. Den Senf unterrühren, Zwiebelmischung abkühlen lassen und auf den Schnitzel verteilen. Das Fleisch aufrollen und die Enden mit Zahnstochern fixieren. Das restlichen Schmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Schnitzelröllchen darin anbraten. Mit 100 Milliliter Cidre ablöschen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Die Rouladen für 15 Minuten in den Ofen geben. In einer zweiten Pfanne Öl erhitzen, die restlichen Speckstreifen darin knusprig anbraten und herausnehmen. Die restliche rote Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden, im verbleibenden Bratfett andünsten und mit dem restlichen Cidre ablöschen. Die Bohnen dazugeben und mit den Zwiebeln mischen. Die Birnen vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Birne in Spalten schneiden. Die Birnenspalten, einen Esslöffel Essig und das restliche Öl mit den Bohnen mischen. Birnen-Bohnen-Speck-Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen aus dem Ofen nehmen und halbieren. Die Schweineröllchen auf einem Teller anrichten, den Birnen-Bohnen-Speck-Salat dazugeben und servieren.

Melanie Dobrick am 25. September 2013

Schweine-Schnitzel mit Kartoffel-Rösti, Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Schweineschnitzel à 150 g	100 g Mehl	150 g Paniermehl
2 Eier	200 g Butterschmalz	Kräuterpfeffer
Paprika edelsüß	Salz, Pfeffer	

Für die Rösti:

250 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Ei
10 g Kartoffelstärke	1 Muskatnuss	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für den Salat:

100 g Cocktail-Tomaten	200 g Rucola	1 TL Honig
4 EL Balsamico-Essig	2 EL Olivenöl	1 TL Senf
Zucker, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Schweineschnitzel von beiden Seiten plattieren und mit Salz, Kräuterpfeffer und Paprika würzen. Zwei Eier verquirlen und die Schnitzel zuerst in Mehl, anschließend im Ei und zuletzt in Paniermehl panieren. Die Schnitzel anschließend in heißem Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten, bis sie goldbraun sind und im vorgeheizten Ofen 20 bis 25 Minuten fertig garen. Die Kartoffeln schälen, mit der Kartoffelreibe fein reiben und in einem Küchentuch ausdrücken. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die geriebenen Kartoffeln mit den Zwiebeln und einem Ei vermengen, nach Bedarf mit Stärke abbinden. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Aus der Masse kleine, handgroße Kuchlein formen und in einem Esslöffel heißen Olivenöl braten. Für den Rucola-Tomaten-Salat die Cocktailtomaten halbieren. Zwei Esslöffel Olivenöl mit Balsamico-Essig, Honig und Senf vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Rucola waschen und putzen und mit Tomaten und dem Dressing vermischen. Die Schnitzel mit Rösti auf Tellern servieren. Den Rucola-Tomaten-Salat in einer separaten Schüssel anrichten.

Saskia Hettrich am 29. September 2014

Schweine-Schnitzel mit Pommes frites und Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Schweineschnitzel:

2 Schweineschnitzel, à 150 g	1 Ei	50 g Vollkornmehl
50 g Paniermehl	1 Prise edelsüßes Paprikapulver	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Pommes:

200 g mehlig. Kartoffeln	2 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz, Pfeffer
--------------------------	------------------------------	---------------

Für die Sauce:

1 Zwiebel, mittelgroß	100 g Schinkenspeckwürfel	200 g Schmand
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Für die Mayonnaise:

1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Kräuteresig	1 TL mittelscharfer Senf
150 ml Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Fleischtomate

Die Zwiebel abziehen, würfeln und zusammen mit dem Schinkenspeck in einem Topf mit Olivenöl scharf anbraten. Den Schmand hinzugeben und alles aufkochen lassen. Die Kartoffeln schälen und Pommessticks schneiden. Anschließend in die Fritteuse geben und etwa zwanzig Minuten goldbraun frittieren. In der Zwischenzeit das Ei trennen und das Eigelb mit dem Kräuteresig verrühren. Anschließend das Pflanzenöl tropfenweise unterrühren, bis die Mayonnaise steif geworden ist, dann den Senf dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Anschluss die Pommes aus der Fritteuse heben, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit Salz und Paprikapulver würzen. Die Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen. Drei Teller zum Panieren bereitstellen. Auf den ersten Teller das Vollkornmehl geben, auf den zweiten das Ei aufschlagen und verquirlen und auf den dritten Teller das Paniermehl geben. Das Fleisch von beiden Seiten erst durch das Vollkornmehl, dann durch das Ei und letztlich durch das Paniermehl ziehen. Eine tiefe Pfanne mit reichlich Olivenöl füllen und die Schnitzel darin goldbraun braten. Die Fleischtomate waschen, vom Grün befreien, den Strunk entfernen und halbieren. Die Tomatenhälften in einer Grillpfanne ohne Öl anbraten. Die Schweineschnitzel mit Schinkensauce und selbstgemachten Pommes mit Mayonnaise auf Tellern anrichten und mit den halbierten Grilltomaten garnieren.

Chris Kappelmann am 28. Juli 2014

Schweine-Schnitzel mit Sauerkraut und Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

2 dicke Schweineschnitzel à 150 g	4 dünne Scheiben Bacon	300 g blaue Kartoffeln
300 g frisches rohes Sauerkraut	1 Knolle frischer Meerrettich	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Zwiebel	1 TL Schmalz	50 g Crème-fraîche
300 ml Bio-Apfelsaft	50 ml Olivenöl	Muskat, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 95 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel abziehen und in feine Stücke schneiden. Das Schmalz in einen großen Topf geben und die Zwiebel darin anschwitzen. Das rohe Sauerkraut dazugeben und kurz anschmoren. Anschließend alles mit dem Bio- Apfelsaft ablöschen und für 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und gar kochen. Die Schweineschnitzel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl gut anbraten. Anschließend das Fleisch bei 95 Grad im Ofen weiterschmoren lassen. Die Pfanne beiseite stellen und den Bratensatz zurückbehalten. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und in etwas Olivenöl in einer kleinen Pfanne andünsten. Die Kartoffeln abgießen, dabei etwas Wasser auffangen. Die Kartoffeln grob zerstampfen und mit den Frühlingszwiebeln vermischen. Mit Olivenöl, Salz und Muskat abschmecken. Den Bacon in einer Pfanne rösten. Einen Schuss der Flüssigkeit vom Sauerkraut zu dem Bratensatz in der Schnitzelpfanne geben. Die Crème fraîche hinzugeben und alles verrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Den Meerrettich von den Enden befreien, schälen und in die Sauce hinein reiben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Stampfkartoffeln mit dem Sauerkraut und dem Schweineschnitzel samt Bacon auf einem Teller anrichten. Frischen Meerrettich darüber reiben und mit der Sauce garniert servieren.

Barbara Pohlmann am 02. Januar 2013

Schweinefilet in Rotwein-Soße, Kürbis-Pommes-frites

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

400 g Schweinefilet	1 Mozzarella (à 250 g)	1 Tomate
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Salz, Pfeffer	

Für die Kürbis-Pommes-frites:

$\frac{1}{2}$ Hokkaidokürbis	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver, edelsüß	$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Bohnen:

100 g grüne Bohnen	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für die Rotweinsauce:

300 ml Rotwein	1 EL kalte Butter	Salz, Pfeffer
----------------	-------------------	---------------

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Den Hokkaidokürbis waschen, trocknen, vierteln, entkernen und in schmale Stifte schneiden. Knoblauchpulver mit Paprikapulver und einem Esslöffel Öl vermengen. Die Kürbis-Pommes-frites auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, die Öl-Gewürz-Mischung darüber geben und nach Gefühl salzen und pfeffern. Anschließend die Kürbis-Pommes-frites für 25 Minuten backen. Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Das Schweinefilet leicht anklopfen und eine Tasche hineinschneiden. Die Tomate waschen und ebenso wie den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter zupfen, abwaschen und trocknen. Danach das Schweinefilet mit Tomatenscheiben, Mozzarella und Basilikum füllen. Das Fleisch in eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl geben, rundherum anbraten und danach im Backofen fertig garen. Die Bohnen waschen, die Enden abschneiden und die Bohnen in siedendem Salzwasser drei bis vier Minuten blanchieren. Danach die Bohnen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in einem Eiskübelbad abschrecken. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Bohnen trocknen mit dem gehackten Knoblauch kurz in Olivenöl anbraten. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce den Bratensatz vom Schweinefilet mit Rotwein lösen und aufkochen. Den Wein einreduzieren lassen, salzen und pfeffern. Wenn der Wein um circa ein Drittel eingekocht ist, die Sauce mit kalter Butter binden und gegebenenfalls nochmal nachwürzen. Die Kürbis-Pommes-frites mit den Bohnen, dem gefüllten Schweinefilet und der Rotweinsauce auf Tellern angerichtet servieren.

Isabell Ahmed am 19. November 2014

Senf-Schweine-Schnitzel mit Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Kammschnitzel	300 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	1 TL Butterschmalz	4 EL Olivenöl
1/8 l trockener Weißwein	1/8 l Sahne	6 EL mittelscharfer Senf
1 Zweig Estragon	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Einen Topf mit Wasser erhitzen und die Kartoffeln darin bissfest garen. Die Kammschnitzel waschen, trocken tupfen und mit je einem Esslöffel Senf bestreichen. Nun die Schnitzel salzen und pfeffern. Eine Fettpfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl einfetten und die Schnitzel hineinlegen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit dem restlichen Olivenöl vermischen. Anschließend gleichmäßig auf den Schnitzeln verteilen. Die Kammschnitzel im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad 15 Minuten garen. Währenddessen den Wein mit dem restlichen Senf verrühren und neben die Schnitzel auf das Backblech gießen, nachdem diese 15 Minuten im Ofen garen konnten. Das Ganze nun weitere zehn Minuten im Ofen lassen. Die Schnitzel herausnehmen und den Saucenfond auf dem Backblech mit der Sahne ablöschen. Den Estragon vom Stiel abzupfen und über die Sauce geben. Zusätzlich mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln abgießen und pellen. Anschließend die Kartoffeln im Ganzen in eine Pfanne mit Butterschmalz geben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kammschnitzel mit den Kartoffeln auf den Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren.

Kerstin Seifert am 07. April 2014

Spareribs 'Caribbean Style' mit Karotten-Püree und Salat

Für zwei Personen

2 Spare-Rib-Racks, klein	6 Karotten, mittelgroß	1 Zwiebel
100 g Feldsalat	1 Orange	2 Limetten
1 Granatapfel	5 g Ingwer	½ Bund Pfefferminze
4 EL brauner Zucker	1 EL flüssiger Honig	70 mg Butter
100 ml Sahne	200 ml Rinderfond	80 ml Orangensaft
50 ml Balsamico	100 ml Öl	Cayenne-Pfeffer
geriebene Nelken	geriebener Zimt	Paprikapulver
Oregano, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Limetten waschen, halbieren und den Saft auspressen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Spare-Ribs waschen und trocken tupfen. Anschließend im kochenden Wasser 12 bis 15 Minuten kochen. Den Ingwer reiben. Für die Marinade einen Esslöffel Zucker, etwas Ingwer, den Cayenne-Pfeffer, die Nelken, den Zimt, das Paprikapulver, den Oregano, etwas schwarzen Pfeffer, etwas Salz, die Limetten und den Orangensaft vermengen und alles bis auf einen Esslöffel in die Bratform geben. Die Karotten waschen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Nun Beides in einer Pfanne mit 50 Milligramm Butter anbraten. Nach ein paar Minuten den restlichen Zucker dazugeben. Den Rinderfond auf die Karotten gießen und einreduzieren lassen. Die Sahne dazugeben und weiter kochen lassen. Den Feldsalat waschen und in eine Schüssel geben. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Butter erhitzen. Die fertig gegarten Ribs aus dem Topf geben, abtupfen und in die heiße Pfanne geben. Anschließend auf jeder Seite circa drei Minuten scharf anbraten und mit zur Marinade in die Bratform geben. Die Ribs mit der Marinade bepinseln und in den Ofen geben. Die Temperatur auf 200 Grad verringern. Nach fünf Minuten die Ribs drehen und nochmals mit der Marinade bepinseln. Danach wieder fünf Minuten backen lassen. Den Salat mit dem Öl, dem Balsamico, Honig und einem Esslöffel der Marinade zu einem Dressing vermischen. Die Minze waschen, zerkleinern und dazugeben. Den Granatapfel brechen und die Kerne herauslösen. Die Karotten mit Salz und Pfeffer würzen und pürieren. Die Orange waschen, halbieren und ein Paar Filets auslösen. Die Spare Ribs "Caribbean Style" mit dem Karottenpüree und dem Salat auf Tellern anrichten, mit den Granatapfelkernen und den Orangenfilets garnieren und servieren.

Michelle Cummings-Koether am 16. Dezember 2013

Steirische Hochzeit-Schnitzel, Semmelrolle, Baby-Karotten

Für zwei Personen

2 Schweineschnitzel, à 200 Gramm	2 Scheiben gesel. Kochschinken	250 g Knödelbrot
8 Babykarotten, mit Grün	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch	3 EL glattes Mehl
2 EL Crème-fraîche	50 g Quark	50 g Butter
2 Eier	250 ml Milch	125 ml Rinderfond
20 g Zucker	1 Muskatnuss	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Zunächst die Milch erhitzen und eine halbe Zwiebel anrösten. Anschließend die Zwiebeln mit den Eiern, zwei Esslöffeln Mehl, der Petersilie und dem Knödelbrot in einer Schüssel zu einem Knödelteig vermengen und mit etwas Salz und Muskatnuss würzen. Dann den Teig in einen Gefrierbeutel füllen, diesen mit Alufolie einwickeln und in leicht kochendem Wasser 25 Minuten ziehen lassen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, flach klopfen und mit dem Kochschinken belegen. Anschließend den Knoblauch abziehen und mit der restliche Zwiebel fein hacken. Die Zwiebel mit dem Knoblauch, dem Quark, der Petersilie und dem Schnittlauch vermischen. Dann auf beide Schnitzel jeweils einen Esslöffel der Quarkmischung geben, um danach das Fleisch wie eine Tasche zusammen zu klappen und die Ränder mit Zahnstochern zu fixieren. Anschließend die Schnitzel von außen salzen, pfeffern und leicht bemehlen. Eine Pfanne erhitzen und das Fleisch in etwas Öl beidseitig knusprig anbraten, herausnehmen und im Ofen warm stellen. Das überschüssige Fett aus der Pfanne abgießen, den Bratensatz mit dem Rinderfond ablöschen. Das Ganze anschließend mit der Crème-fraîche binden, die Schnitzel dazugeben und bei schwacher Hitze noch etwas durchziehen lassen. Die Karotten unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Anschließend die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen, den Zucker hineingeben und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Dann die Karotten ebenfalls in den Topf geben und mit so viel Wasser begießen, dass sie eben bedeckt sind. Salz hinzugeben und einmal sprudelnd aufkochen, dann die Hitze reduzieren und die Karotten zugedeckt langsam gar ziehen lassen bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Abschließend die restliche Butter in kleinen Stücken dazugeben und den Topf leicht rütteln, damit sich die Butter mit dem Fond verbindet und die Möhren damit glasiert werden. Aus dem Schnitzel die Zahnstocher entfernen und die Semmelrolle aufschneiden. Das steirische Hochzeitsschnitzel mit Semmelrolle und glasierten Babykarotten auf einem Teller anrichten, mit der Sauce und mit Kräuselpetersilie garnieren und servieren.

Jennifer Ferk am 26. März 2013

Steppenlende mit Krokette

Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	2 EL Speck	250 g Kartoffeln
1-2 Schalotten	1 saurer Apfel	50 g Semmelbrösel
10 g Stärkemehl	10 g Mehl	20 g Butter
2 Eier	75 ml Sahne	150 ml Kalbsfond
15 g Tomatenmark	10 g edelsüßes Paprikapulver	1 Muskatnuss
500 ml Rapsöl	Butterschmalz	Pfeffer, Salz

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Anschließend pfeffern und leicht in Paprika und Mehl wälzen. Dann in Fett gut von beiden Seiten anbraten. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Apfel schälen, entkernen und würfeln. Die Speckwürfel in einem Schmortopf auslassen, die Zwiebeln dazugeben und goldbraun braten. Anschließend die Apfelwürfel hinzufügen und einige Minuten dämpfen lassen. Die Kartoffeln pellen und in eine Schüssel pressen. Kurz auskühlen lassen. Die Eier trennen und die zwei Eigelbe, Stärkemehl und Butter hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend kleine Krokette formen. Diese erst in Eiweiß und dann in Semmelbröseln wälzen. Die panierten Krokette mit dem Rapsöl in einer Fritteuse ausbacken, bis sie die gewünschte Farbe erreicht haben. Das Tomatenmark und das Paprikapulver zu den Zwiebeln hinzufügen und das Mehl darüber stäuben. Anschließend den Kalbsfond und die Sahne hinzugeben. Gut abschmecken, das angebratene Schweinefilet hinzugeben und auf kleiner Flamme etwa fünf Minuten gar ziehen. Das Schweinefilet zusammen mit den Krokette auf einem Teller anrichten. Die Sauce dazugeben und servieren.

Christian Beiteke am 03. März 2014

Thüringer Rostbrätl mit Röstkartoffeln und Feld-Salat

Für zwei Personen

Für das Rostbrätl:

500 g Schweinenacken	330 ml Schwarzbier	Olivenöl
edelsüßes Paprikagewürz	Salz, Pfeffer	

Für die Röstkartoffeln:

150 g gewürfelter Speck	5 festk. Kartoffeln, groß	2 Zwiebeln
Zucker	getrockneter Rosmarin	getrockneter Majoran
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	1 Limette	5 Walnüsse
1 EL flüssiger Honig	1 EL Walnussöl	1 EL Apfelessig
1 EL Zucker	1 EL Senf	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in ausreichend Salzwasser bissfest kochen. Das Fleisch von Fett befreien, waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten. Mit dem Schwarzbier ablöschen und bei geschlossenem Deckel circa zehn Minuten garen und anschließend abtropfen lassen. Die Zwiebeln abziehen, fein hacken und zusammen mit dem Zucker in einer weiteren Pfanne karamellisieren. Die Zwiebeln herausnehmen und dann den Speck darin anbraten. Die Kartoffeln abgießen und mit etwas Olivenöl in die Pfanne geben und ebenfalls knusprig anbraten. Die Zwiebeln unterheben und mit Rosmarin und Majoran abschmecken. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Limette halbieren und auspressen. Aus dem Apfelessig, dem Olivenöl, dem Zucker, dem Limettensaft sowie dem Senf ein Dressing anrühren und über den Feldsalat geben. Die Walnüsse hacken und zusammen mit Honig in einer Pfanne karamellisieren. Die Thüringer Rostbrätl zusammen mit den Röstkartoffeln sowie dem Feldsalat auf einem Teller anrichten. Die karamellisierten Walnüsse über den Salat geben und servieren.

Ricky Vogel am 22. September 2014

Thai-Gemüse mit Schweine-Filet und Klebreis

Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	150 g Duftreis	1 Karotte
1 rote Paprikaschote	200 g grüne Bohnen	200 g Mungobohnen
1 Gemüsezwiebel	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Stk. Ingwer	50 g Erdnüsse	1 Bund Thai-Basilikum
2 EL Curry-Paste	1 EL Speisestärke	3 EL helle Sojasauce
1 TL Fischsauce	1 TL Reissessig	200 ml Kalbsfond
300 ml Fleischfond	200 ml Kokosmilch	Zucker, Erdnussöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit der Currypaste bestreichen. Das Fleisch in nicht zu heißem Erdnussöl rundherum in einer Pfanne anbraten und in den vorgeheizten Ofen für etwa 20 Minuten auf das Rost legen. Den Bratensatz mit dem Kalbsfond ablöschen und zur Seite stellen. Die Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in wenig Erdnussöl in einem Topf glasig dünsten. Den Reis dazugeben, kurz mit dünsten und mit dem Fleischfond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Circa zehn Minuten köcheln lassen und anschließend auf ausgeschalteter Herdplatte und mit geschlossenem Deckel quellen lassen. Das Gemüse waschen, putzen, schälen und in mundgerechte Stücke teilen. Nacheinander das Gemüse anbraten und warmstellen. Die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Anschließend die Currypaste, den klein gehackten Knoblauch und den Ingwer kurz anrösten. Mit dem zubereiteten Kalbsfond und der Kokosmilch ablöschen. Die Sauce reduzieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls mit vorab angerührter Stärke binden. Das Thai-Basilikum waschen und zupfen. Die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch mit dem Reis und dem Gemüse auf einem Teller anrichten. Die Sauce dazugeben, mit dem Basilikum garnieren und mit den Erdnüssen bestreuen.

Rita Bräutigam am 22. Mai 2013

Index

- Aubergine, 24
Auflauf, 21
- Bauch, 12, 67
Bohnen, 3, 41, 44, 55, 60, 73, 77, 83
Braten, 20, 56
Bratkartoffeln, 2
Brokkoli, 36, 38, 62, 70
- Chinakohl, 3
Cordon-bleu, 3
- Filet, 3, 7–9, 12, 13, 16, 18, 19, 21, 23–54,
59–65, 67, 69–72, 77, 81, 83
Fleisch, 1, 3, 55, 57, 59, 61, 75, 80
- Gratin, 13
Gurke, 2, 63
- Kürbis, 55, 77
Kasseler, 4, 5
Knödel, 11, 37, 44, 70, 80
Kohlrabi, 63
Kotelett, 5, 10, 16, 57, 58
Kraut, 71
- Lauch, 59, 70, 71
- Möhren, 3, 16, 21, 31, 38, 51, 56, 59, 65, 79,
80, 83
Mangold, 6
Medaillons, 1, 12, 13, 63–71
- Nacken, 11, 78, 82
Nudeln, 6, 8, 30, 32, 33, 42, 45, 46, 56, 60,
70
- Paprika, 3, 17, 47, 55, 60, 71, 74, 82, 83
Pilze, 3, 8, 13, 15, 20, 24, 28, 37, 39, 42, 46,
53, 56, 60, 62, 64, 70
Polenta, 29, 43
Porree, 24
- Rösti, 1, 4, 38, 50, 62, 66, 74
Radieschen, 14
- Reis, 12, 13, 16, 18, 22, 28, 29, 34, 39, 47, 54,
55, 67
Rettich, 24, 76
Rippchen, 71, 79
Rosenkohl, 25
Rotkraut, 58
Roulade, 6, 54, 72, 73
Rucola, 17, 24, 74
- Sauerkraut, 11, 76
Schnitzel, 2, 14, 15, 17, 20, 22, 74–76, 78, 80
Schoten, 12, 25, 31, 66
Sellerie, 19, 56
Spargel, 69
Spinat, 13, 23, 26
Spitzkohl, 27, 30, 34
Steak, 1
- Weißkohl, 33
- Zucchini, 18, 24