

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Schwein

2024

32 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 23. Dezember 2024.

Inhalt

Schweine-Filet in Curry-Sahne	1
Schweine-Kotelett, Birne, Rahm-Soße, Kartoffel-Püree	2
Grünkohl mit Pinkel, Kasseler, Salzkartoffeln	3
Kotelett, Kräuterbutter, Topinambur-Püree, Pilze	5
Schweine-Filet, Soße, Karotten, Kartoffel-Püree	6
Schnitzel mit Jäger-Soße und Kartoffel-Ecken	7
Omas Schaschliktopf	8
Ibérico Secreto, Kürbis-Ingwer-Püree, Shiitake-Ragout	9
Schweine-Schnitzel, Grieß-Soße, Bratkartoffeln, Salat	10
Schweine-Filet mit Balsamico-Rosmarin-Marinade	11
Spareribs aus dem Ofen	11
Mutzbraten	12
Gefüllter Spießbraten vom Grill	12
Schweinschaxe, 2 Varianten	13
Schweine-Medaillons im Speckmantel mit Feigen-Soße	14
Schweine-Schnitzel mit Kartoffel-Spalten, Zucchini	15
Schweinefilet im Speckmantel mit Mairübchen-Püree	16
Schnitzel vom Schweine-Filet, Kartoffel-Gurken-Salat	17
Schweine-Medaillons, Champignon-Soße, Schupfnudeln	18
Gyros-Spätzle-Blech	19
Kotelett mit brauner Soße, Kartoffel-Stampf, Spargel	20
Schweine-Kotelett, Rotwein-Reduktion, Gemüse-Stampf	21
Schweine-Filet mit Salbei, Tomaten und Möhren-Risotto	22
Schwein-Filet, Speckmantel, Pilzragout, Laugenknödel	23
Maultaschen, Spinat-Schweinebrät-Füllung, Rahmwirsing	24

Koteletts in Knoblauch-Soße	25
Fleisch-Krapfen mit Sauerkraut	26
Schnitzel Pariser Art, Kartoffeln, Tomaten, Feldsalat	27
Koteletts in Knoblauch-Soße	28
Gebratener Reis mit Ingwer und Schweine-Filet	28
Kasseler Hawaii vom Blech	29
Schweine-Medallions, Rahm-Soße, Spätzle, Tomaten-Würfel	30

Index **31**

Schweine-Filet in Curry-Sahne

Für 6 Personen:

1 kg Schweinefilet	Salz, Pfeffer	3 EL mittelscharfer Senf
20 Scheiben Bacon	1 Bund glatte Petersilie	350 g Crème-fraîche
450 g Schlagsahne	4 TL Curry	30 g Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Öl	

Den Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller). Ein tiefes Backblech mit Öl fetten.

Schweinefilets waschen und trocken tupfen. In 20 (2-3 cm dick) Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Medaillon dünn mit Senf bestreichen. Medaillons jeweils mit einer Scheibe Bacon umwickeln und mit der Nahtstellennach unten auf ein tiefes Backblech oder in eine große Auflaufform legen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Crème fraîche, Sahne, Curry und Tomatenmark in einer Schüssel glattrühren. Gehackte Petersilie, bis auf etwas zum Garnieren, unterrühren. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Sahne-Mischung über die Medaillons geben und im heißen Ofen auf der zweiten Schiene von unten 20-25 Minuten garen. Mit übriger Petersilie bestreuen. Dazu schmeckt Baguette.

Max Bergmann am 11. Dezember 2024

Schweine-Kotelett, Birne, Rahm-Soße, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch und Sauce:

2 Schweinekoteletts, je 200-250 g	1 Birne	65 ml Sahne
Butterschmalz	65 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Für das Püree:

100 g vorgeg. Maronen	100 g mehligk. Kartoffeln	1 EL Butter
250 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Chip:

1 Blatt Filoteig	$\frac{1}{4}$ Zitrone, Abrieb	1 EL Butter
20 g Parmesan	1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{2}$ EL heller Sesam
$\frac{1}{2}$ EL schwarzer Sesam	Salz	

Für das Fleisch und Sauce:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Koteletts von beiden Seiten in Butterschmalz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse herausschneiden und je eine Hälfte auf ein Kotelett legen. Sahne und Wein zugießen.

Deckel auflegen und alles 20 Minuten schmoren lassen. Koteletts auf eine Platte legen. Bratensud mit Stärke abbinden und final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser 20 Minuten weichkochen. Nach 10 Minuten Garzeit Maronen hinzufügen und ebenfalls weichkochen. Wasser abgießen und ausdampfen lassen.

Butter und Milch in einem Topf erwärmen. Maronen und Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und in die warme Butter-Milch-Mischung geben. Mit dem Schneebesen unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Chip:

Butter schmelzen. Filoteigblatt auslegen, mit etwas flüssiger Butter bestreichen und mit Salz bestreuen. Rosmarinnadeln abzupfen und sehr fein hacken. Käse reiben und mit Rosmarin und Zitronenabrieb mischen, dann dünn auf das Filoblatt streuen. Die andere Hälfte mit der gebutterten Seite nach unten darauflegen, fest andrücken und mit der restlichen flüssigen Butter bepinseln. Mit Sesamsamen bestreuen. Teigplatte mit einem scharfen Messer in Quadrate schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und auf mittlerer Schiene 5-8 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen .

Lydia Janko am 04. Dezember 2024

Grünkohl mit Pinkel, Kasseler, Salzkartoffeln

Für zwei Personen

Für den Pinkel:

300 g Schweine-Bauchfleisch	100 g geräucherten Speck	2 Schweinedärme, Größe 28/30
80 g Hafergrütze	$\frac{1}{4}$ Gemüsezwiebel	2 TL gemahl. Piment
2 TL loses Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	

Für die Salzkartoffeln:

300 g festk., große Kartoffeln,	2 EL Butter	2 TL loses Salz
---------------------------------	-------------	-----------------

Für den Grünkohl:

1 große Scheibe Kasseler	20 g geräucherten Speck	300 g Grünkohlspitzen
50 g Perlgraupen	1 mittelgroße Zwiebel	2 EL zarte Haferflocken
2 EL Butterschmalz	100 ml Gemüsefond	1 Prise loses Salz
Pfeffer	Eiswasser	

Für die Senfcreme:

1 Ei	2 TL milder Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ TL Mehl
2-3 TL gelbes Senfpulver	2 TL gemahlene Kurkuma	150 ml Pflanzenöl
1 Prise Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer	

Für den Senfkaviar:

50 g gelbe Senfkörner	$\frac{1}{2}$ TL gelbes Senfpulver	60 ml milder Weißweinessig
20 ml Ahornsirup	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Schnapsgläser Korn, 32%

Für den Pinkel:

Die Hafergrütze so früh wie möglich mit kaltem Wasser überdecken und einweichen. Schweinedarm in zimmerwarmen Wasser einlegen.

Bauchfleisch sowie Speck und Aufsätze des Fleischwolfes in den Tiefkühler geben.

Fleisch und die Zwiebel in Fleischwolfgröße zuschneiden und alles durch die mittlere Lochscheibe des Fleischwolfes drehen (Lochdurchmesser ca.

5 mm). Hafergrütze in ein Sieb geben und das Wasser leicht herausdrücken. Fleisch und Hafergrütze miteinander grob vermengen und mit den Gewürzen abschmecken.

Schweinedarm auf die Füllstütze (Durchmesser, ca. 2-2,5cm) stülpen und überschüssiges Wasser herausdrücken. Wurst nicht zu prall einfüllen.

Würste in gewünschter Größe abdrehen und mit Küchengarn verknoten.

Die Würste mindestens 15 Minuten in siedendem Salzwasser garziehen lassen.

Für die Salzkartoffeln:

Kartoffeln schälen, in gleichgroße Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser 15-20 Minuten garkochen. Kochwasser abgießen und Kartoffeln kurz auf der Herdplatte ausdampfen lassen. Kartoffeln vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für den Grünkohl:

Perlgraupen in reichlich Salzwasser 20 Minuten kochen. Im Anschluss in ein Sieb gießen und mit Wasser die überschüssige Stärke abspülen.

Grünkohl ordentlich waschen, in gesalzenem Wasser für 2 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Kohl gut ausdrücken und kleinhacken. Zwiebel abziehen und zusammen mit dem Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebel- und Speckwürfel in einer Pfanne mit Butterschmalz glasig dünsten. Kohl hinzufügen und kurz kräftig anbraten.

Mit Gemüsefond ablöschen und nach Zugabe der Haferflocken und des Kasseler 15-20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und der Senfcreme (s.u.) kräftig abschmecken. Zum Schluss die

Perlgraupen unterheben und den Kassler in mundgerechte Würfel schneiden. Ein paar Perlgraupen für die Garnitur zur Seite legen.

Für die Senfcreme:

Ei in einen hohen Messbecher geben und unter schrittweiser Zugabe des Pflanzenöls mit einem Pürierstab zu einer sehr festen Mayonnaise emulgieren. 2 EL der Mayonnaise in ein Gefäß geben und mit den übrigen Zutaten senfähnlich abschmecken. Vorsicht: Das Senfpulver ist sehr scharf und muss schrittweise dosiert werden. Die Schärfe entfaltet sich erst nach 1-2 Minuten. Gegebenenfalls etwas Mehl hinzufügen, um eine senfartige Konsistenz zu erhalten.

Für den Senfkaviar:

Senfkörner unter kaltem Wasser abspülen. Weißweinessig, Ahornsirup und 100 ml Wasser zusammen mit den Senfkörnern einmal kräftig aufkochen und danach ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Senfkaviar mit Salz, Pfeffer und Senfpulver abschmecken.

Für die Garnitur:

Korn in Schnapsglas füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und zusammen mit einem Schnapsglas Korn und Kirsche servieren.

Anneke Bohlen am 26. November 2024

Kotelett, Kräuterbutter, Topinambur-Püree, Pilze

Für zwei Personen

Für das Püree:

300 g Topinambur	1 mehligk. Kartoffeln	25 g Butter
100 ml Sahne	100 ml Milch	1 Vanilleschote
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Champignons:

300 g braune Champignons	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
150 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Öl
Salz	Pfeffer	

Für das Fleisch:

2 Iberico-Koteletts, a 160 g	Öl	Salz
------------------------------	----	------

Für die Kräuterbutter:

50 g weiche Butter	1 Knoblauchzehe	3 Zweige glatte Petersilie
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	2 Zweige Thymian	Salz

Für das Püree:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln und Topinambur schälen, in Würfel schneiden und mit 100 ml Wasser und der Milch in einem Topf weichkochen. Anschließend abgießen, durch eine Presse drücken und mit Butter und Sahne verrühren. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zum Schluss das Mark der Vanilleschote unterheben.

Für die Champignons:

Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit Öl in einer Pfanne andünsten.

Champignons putzen, vierteln, mit in die Pfanne geben und weich dünsten. Mit Sahne aufgießen und köcheln lassen. Knoblauch abziehen, fein reiben und Champignons mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken und unterheben.

Für das Fleisch:

Iberico-Koteletts salzen, in der Pfanne in Öl medium braten und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad ruhen lassen.

Für die Kräuterbutter:

Knoblauch abziehen und pressen. Alle Kräuter hacken und mit Butter, Salz und Knoblauch vermengen und zu einer Nocke formen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus Rottensteiner am 21. November 2024

Schweine-Filet, Soße, Karotten, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Schweinefilets à 150 g	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Pfefferrahmsauce:

1 Schalotte	100 ml Sahne	1 EL Butter
50 ml trockener Weißwein	1 TL grober Pfeffer	Salz

Für die Karotten:

4 Babykarotten	150 g Butter	1 EL Zucker
1 TL Salz		

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	100 ml Milch
Muskatnuss	Salz	

Für das Fleisch:

Das Schweinefilet von allen Seiten salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Knoblauch abziehen und andrücken.

Rosmarin, Thymian und die angedrückte Knoblauchzehe hinzufügen.

Filet bei mittlerer Hitze etwa 6-8 Minuten garen, dabei regelmäßig wenden. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

Für die Pfefferrahmsauce:

Schalotte abziehen, fein hacken und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Sahne hinzufügen und den groben Pfeffer einrühren. Die Sauce leicht einkochen lassen, bis sie eine cremige Konsistenz erreicht hat. Mit Salz abschmecken.

Für die Karotten:

Karotten schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, Zucker und Salz hinzufügen. Karotten in den Topf geben und bei geringer Hitze ca. 20 Minuten kochen, bis sie weich sind.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter und warme Milch einrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Konstantin Schmidt am 21. Oktober 2024

Schnitzel mit Jäger-Soße und Kartoffel-Ecken

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Schweineschnitzel	2 Eier	Butterschmalz
50 g Mehl	75 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Für die Jägersauce:

200 g Champignons	3 Schalotten	200 ml Sahne
Butter	250 ml trockener Weißwein	100 ml Rinderfond
1 EL Sojasauce	2 EL Tomatenmark	2 Zweige Petersilie
2 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelecken:

4 mittelgroße Kartoffeln	2 EL Rapsöl	1 TL Currypulver
1 TL Chilipulver	Salz	Pfeffer

Für die Schnitzel:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Schnitzel zuerst in Mehl, dann in Ei und in den Bröseln panieren. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Jägersauce:

Schalotten abziehen und klein hacken. In einer Pfanne mit Butter glasig anschwitzen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Pilze in die Pfanne geben und andünsten. Tomatenmark einrühren und mit anbraten. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Sahne aufgießen. Fond einrühren und einkochen lassen. Bei Bedarf mit etwas Mehl abbinden und mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken. Kurz vor dem Servieren gehackte Petersilie unterrühren.

Für die Kartoffelecken:

Kartoffeln waschen und achteln. In eine Schüssel geben und mit Rapsöl begießen. Mit Salz, Pfeffer, Currypulver und Chili würzen und alles miteinander vermengen. Danach auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen knusprig backen.

Oliver Bauer am 07. Oktober 2024

Omas Schaschliktopf

Für 6 Personen:

1,2 kg Schweinehals	250 g Speck	3 Paprika
3 große Zwiebeln	4 Zehen Knoblauch	1 TL Senf (mittelscharf)
1 EL Tomatenmark	1 gehäuften EL Currypulver	3 TL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Koriander	1 TL Kreuzkümmel	0,5 TL Ingwer
0,5 TL Cayennepfeffer	0,5 TL Thymian	0,5 TL Muskatnuss (gemahlen)
100 ml Rotweinessig	1 großen EL Honig	1,2 kg stückige Tomaten
500 ml Fleischbrühe	1 Bund Petersilie	

Den Schweinehals, den Speck und die Paprika in grobe Würfel schneiden.

Die Zwiebeln halbieren, vierteln und achteln und den Knoblauch fein hacken.

Das Sonnenblumenöl in einen Topf geben und den Speck darin auslassen und anbraten.

Nun den Speck herausnehmen und den Schweinehals portionsweise anbraten.

Den Schweinehals ebenfalls herausnehmen und dann die Zwiebeln und die Paprika anbraten.

Den Knoblauch dazugeben.

Dann das Tomatenmark unterrühren und ein wenig anrösten.

Das zuvor angebratene Fleisch und den ausgelassenen Speck wieder dazugeben.

Jetzt die Gewürze, sowie den Honig, den Senf und den Essig unterrühren.

Mit Fleischbrühe aufgießen und die stückigen Tomaten ebenfalls unterrühren.

Den Schaschliktopf bei 170 bis 180 Grad für etwa 1 Stunde mit geschlossenem Deckel entweder am Grill auf dem indirekten Bereich oder im Backofen schmoren lassen. Zum Schluss noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit frischer, fein gehackter Petersilie servieren.

Anja Würfl am 02. Oktober 2024

Ibérico Secreto, Kürbis-Ingwer-Püree, Shiitake-Ragout

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Ibérico Secreto	2 Knoblauchzehen	Butter
1-2 Zweige Rosmarin	Öl	Salz, Pfeffer

Für das Kürbis-Püree:

1 Butternusskürbis	1 Stück Ingwer	200 ml Sahne
1 EL Butter	Geflügelfond	Salz, Pfeffer

Für das Ragout:

8 Shiitake	1 rote Zwiebel	10 g Parmesan
Butter	50-100 ml Sahne	200 ml Geflügelfond
100 ml Weißwein	1 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe	1 Stück Ingwer	1 EL Misopaste
50-100 ml Geflügelfond	Honig	Öl, Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten, bis das Fleisch eine schöne Kruste hat. Mit etwas Butter aromatisieren.

Das Fleisch im vorgeheizten Ofen für etwa 10 Minuten garen. Im Anschluss in Butter nachbraten, dabei angebrückten Knoblauch und Rosmarin zugeben. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen, dann in Tranchen schneiden.

Für das Kürbis-Ingwer-Püree:

Butternusskürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Beides in Öl anschwitzen, dann Geflügelfond angießen und Gemüse weich dünsten. Dann Kürbis und Ingwer mit Butter und Sahne pürieren, bis ein glattes Püree entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ragout:

Shiitake putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie hacken. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Shiitake hinzufügen und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und den Geflügelfond hinzufügen. Etwas einkochen lassen. Parmesan reiben und unterrühren, bis er schmilzt. Sahne einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie unterrühren.

Für die Sauce:

Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken. In etwas Öl scharf anbraten.

In einem kleinen Topf die Misopaste mit etwas Geflügelfond und Honig erwärmen, bis sich die Paste auflöst. Dann den Sud zur Knoblauch-Ingwer-Mischung geben und kurz köcheln lassen. Im Anschluss mixen und passieren. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eric-Noah Langenfeld am 12. September 2024

Schweine-Schnitzel, Grieß, Bratkartoffeln, Salat

Für zwei Personen

Für das Frankfurter Schnitzel:

2 Schweineschnitzel à 120 g	2 Eier	500 g Butterschmalz
50 g Mehl	100 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

2 Taler Harzer Roller	1 grüner Apfel	½ Salatgurke
5-6 Radieschen	1 Zitrone, Saft	100 ml Sahne
2 TL Apfelessig	1 TL Birnensenf	2 Zweige Minze
2 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

600 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die grüne Sauce:

1 Bund gemischte Kräuter	1 Zitrone, Saft	200 g Schmand
200 g saure Sahne	200 g Naturjoghurt, 3,8%	1-2 TL scharfer Senf
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Frankfurter Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Panierstraße bereitstellen. Dafür das Mehl in einen Teller geben, das Ei in einem zweiten verquirlen und auf einen dritten Teller die Semmelbrösel geben. Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Salat:

Harzer Roller, Apfel, Gurke und Radieschen in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Dressing aus 2 TL Zitronensaft, Sahne, Apfelessig, Birnensenf und gehackten Kräutern mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Dressing zum Salat geben.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und kurz in kaltes Wasser legen, damit die Stärke austreten kann. Dann die Kartoffelscheiben in eine Pfanne legen, mit Wasser auffüllen, sodass die Scheiben knapp bedeckt sind, dann die Pfanne erhitzen. Sobald das Wasser vollständig verdampft ist, Butterschmalz zugeben und Kartoffelscheiben knusprig braten.

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die grüne Sauce:

Kräuter gut abbrausen und trockenwedeln. Kräuter, Zitronensaft, Schmand, saure Sahne, Joghurt, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und alles zu einer sämigen und grünen Sauce durchmixen.

Jan-Timo Bender am 09. September 2024

Schweine-Filet mit Balsamico-Rosmarin-Marinade

2 Schweinefilets 160 ml Balsamico-Essig 80 ml Olivenöl
2 EL Sojasoße 4 TL brauner Zucker 3/4 TL schwarzer Pfeffer
2-3 EL frischer Rosmarin 5 Knoblauchzehen

Die beiden Schweinefilets mit einem scharfen Messer von Fette und Sehnen befreien.
Einige Zweige frischen Rosmarin von der Pflanze schneiden.
Die Knoblauchzehen sowie den Rosmarin klein hacken.
Die gehackten Knoblauchzehen und den Rosmarin mit dem Balsamico-Essig, Olivenöl, Sojasoße, braunem Zucker und schwarzem Pfeffer in einer Schüssel verrühren.
Das parierte Fleisch in die Marinade legen und für 2-3 Stunden zum Durchziehen in den Kühlschrank legen.
Zum Smoken der Schweinefilets benötigen wir ca. 2-3 Hände voll Räucherchips, welche wir direkt auf die glühenden Briketts legen. Zum Garen der marinierten Schweinefilets benötigen wir 2 Holzplanken.
In einem Anzündkamin die Briketts durchglühen lassen.
Jeweils die Hälfte der durchgeglühten Briketts auf der rechten und linken Seite des Kohlerosts verteilen, sodass in der Mitte eine große indirekte Zone entsteht.
Die beiden Holzplanken in den indirekten Bereich des Grills legen und anschließend bei geschlossenem Deckel mit einer Gartemperatur von 150°C garen.
In den ersten 15 Minuten kleine Portionen Räucherchips wiederholt auf die glühenden Briketts legen.
Während der gesamten Garzeit die Schweinefilets immer wieder mit der übrig gebliebenen Rosmarin-Balsamico-Marinade bestreichen oder übergießen.
Sobald die Gartemperatur von 62°C erreicht ist, die Schweinefilets über der direkten Hitze noch einmal scharf angrillen, um einige Röstaromen zu erhalten.
Damit so wenig wie möglich Bratensaft entweicht, die Schweinefilets vom Grill nehmen und vor dem Anschnitt 5 Minuten lang ruhen lassen.
Zu den Medaillons passen Ciabatta-Scheiben mit Aioli oder einen Salat.

Oliver Gawryluk am 04. September 2024

Spareribs aus dem Ofen

2 Rinderrippchen 30 g BBQ-Rub 100 ml BBQ-Marinade
4 EL Senf

Die Rippchen trocken tupfen und mit einem Teelöffel die Silberhaut entfernen.
Die Rippchen auf 2 Lagen Frischhaltefolie legen und den Senf überall einmassieren. Anschließend alles mit der BBQ Rub einmassieren und danach in der Frischhaltefolie einwickeln.
Die eingewickelten Rippchen für min. 15 Std. im Kühlschrank lagern.
Die Rippchen aus dem Kühlschrank nehmen, die Folie entfernen und die Rippchen mit den Knochen nach unten in eine Edelstahlwanne legen. Die Wanne mit Aluminiumfolie verschließen und für 4 Stunden bei 120 Grad Umluft im Backofen zubereiten.
Den Backofen auf 200°C Grillfunktion einstellen. Die Aluminiumfolie entfernen, die Rippchen mit der BBQ Marinade einpinseln. Nach 15 Minuten die Rippchen drehen und mit der Marinade einpinseln. Nach weiteren 15 Minuten wieder drehen, einpinseln und 10 Minuten im Backofen garen. Fertig.

Michael Lehmann am 04. September 2024

Mutzbraten

Für 8 Personen:

2 kg Schweinenacken 4 TL Salz 2 TL Pfeffer
1 Prise Majoran

Das Stück Fleisch in etwa 8 x 8 cm große Fleischwürfel schneiden.

Mit Salz und Pfeffer und Majoran bestreuen und einreiben. Das Fleisch abklopfen, so dass die überschüssigen Gewürze abfallen.

Das Fleisch vakuumieren. Wer kein Vakuumiergerät hat kann es auch in einer Schüssel mit Folie bedecken.

Für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Jetzt aufspießen und ab auf den Grill. Wer einen Kohlegrill verwendet, Birkenholzrauch ist typisch, darum gern zu Borkenholz greifen.

Temperatur auf 180 Grad einregeln und eine Auffangschale mit Wasser drunter platzieren. Bis zu einer Kerntemperatur von 72 bis 75 Grad grillen. (Alternativ klappt das auch auf einem Rost im Backofen).

Danach dem Thüringer Mutzbraten 10 Minuten Ruhezeit gönnen und sodann Fleischstücke herunterschneiden.

Anja Würfl am 03. September 2024

Gefüllter Spießbraten vom Grill

1,5-2,5 kg Schweinenacken	1 Knoblauchzehe	2 Pflanzen Spinat
1 Paprika	5 EL Senf	1 Zwiebel
4 Sch. Kochschinken	Meersalz, Pfeffer	Olivenöl

Die Knoblauchzehe, die Zwiebel, die Paprika und den Kochschinken würfeln und die Blätter des Spinats von den Stielen zupfen.

In einer Pfanne mit ein wenig Olivenöl den Knoblauch, die Zwiebeln und die Paprika anschwitzen und anschließend die Spinatblätter hinzufügen.

Nun geht es darum, den Schweinenacken längst spiralförmig aufzuschneiden bzw. dabei quasi abzurollen. Alternativ kann auch eine Schweineschulter verwendet werden, die aber weniger saftig sein wird.

Den aufgeklappten Nacken kräftig mit Meersalz und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer würzen, anschließend den Senf auftragen.

Nachdem der Senf gleichmäßig verstrichen wurde, den Inhalt der Pfanne und die Kochschinkenwürfel verteilen.

Den Nacken stramm zusammenrollen und mit Küchengarn festzurren.

Den Rollbraten auf den Spieß stecken und mit den beiden Spießgabeln fixieren. Den Grill 200°C indirekte Hitze einregeln, den Fleischspieß einhängen und anschließend mit geschlossenem Deckel solange garen, bis eine Kerntemperatur von 75°C erreicht ist (etwa 2,5 Stunden).

Falls das Fleisch während der Garzeit von außen zu dunkel wird, einfach mit einer Lage Alu-Folie umwickeln und weitergaren.

Fertig ist der gefüllte Spießbraten bzw. Rollbraten vom Grill.

Von außen super-kross und von innen saftig und aromatisch.

Alternativ kann der Rollbraten mit Bacon, Pilzen, Feta, Oliven getrockneten Tomaten u.v.m. gefüllt werden.

Oliver Gawryluk am 30. August 2024

Schweinschaxe, 2 Varianten

1 Schweinehaxe 1300 g	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
300-400 ml Fleisch-Brühe	Karotte, Lauch, Sellerie	Salz, Pfeffer,
250 ml Bier, dunkel	1 TL Honig	1 TL Speisestärke
Sonnenblumen-Öl		

Variante 1:

Die Haut der Haxe einschneiden, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, mit ein paar Tropfen Öl dünn einreiben.

Variante 2:

Die Haut der Haxe einschneiden, die Schwarte mit viel Salz einreiben, 30-45 Minuten stehen lassen bis die Schwarte Feuchtigkeit zeigt.

Zubereitung:

Den Ofenmeister auf 230°C Umluft vorheizen.

Das grob geschnittene Gemüse in den Ofenmeister geben und mit 300-400 ml Brühe aufgießen. Die Haxe auf das Gemüse setzen und den Ofenmeister mit Deckel für 70 Minuten in den Backofen - mittlere Einschubschiene - schieben.

Danach dunkles Bier aufgießen und - mit Deckel - bei 180-190°C weitere 35-40 Minuten garen.

Das Fleisch aus dem Ofenmeister heben und die Soße in einen Topf passieren.

Die Haxe zurück in den leeren Ofenmeister legen und ohne Deckel bei 240°C für 10-15 Minuten knusprig backen (Umluft). Dabei die Haxe im Auge behalten. Die Kruste platzt jetzt wie Popcorn auf.

Die Soße abschmecken, mit Honig verfeinern und mit gelöster Speisestärke andicken.

Peter Witt am 15. Juli 2024

Schweine-Medaillons im Speckmantel mit Feigen-Soße

Für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

200 g Schweinefilet	6 Scheiben Speck	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
1 TL Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Feigensauce:

4 frische Feigen	4 getrock. Feigen	1 Zwiebel
1 EL Butter	Rotwein	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

2 festk. Kartoffeln	Olivenöl	Salz, Pfeffer
---------------------	----------	---------------

Für die Garnitur:

2 frische Feigen

Für die Schweinemedallions:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Schweinefilet in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Speck einwickeln und ggf. mit einem Zahnstocher fixieren. Die Medallions von beiden Seiten in Öl anbraten und anschließend mit etwas Butter und Rosmarin für ca. 15 Minuten bei 180 Grad Heißluft im Ofen garen.

Für die Feigensauce:

Zwiebel abziehen, würfeln und in dem restlichen Fett in der Pfanne vom Fleisch anbraten. Danach die Feigen in Stücke schneiden und mit etwas Zucker zu den Zwiebeln geben. Einige Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, Butter hinzugeben und anschließen mit Rotwein ablöschen. Mit Wasser nachjustieren.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln in Scheiben schneiden und in Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Feigen aufschneiden und als Garnitur verwenden.

Tobias Höfken am 15. Juli 2024

Schweine-Schnitzel mit Kartoffel-Spalten, Zucchini

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Schweineschnitzel à 180 g	2 Knoblauchzehen	1 Ei
25 ml Milch	krause Petersilie	Paniermehl
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

30 g krause Petersilie	1 Zitrone, Saft	1 Ei
1 TL Dijonsenf	1 EL Essig	250 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Zucchini, Kartoffeln:

1 große Zucchini	3 größere, festk. Kartoffeln	50 g Parmesan
Olivenöl		

Für die Schnitzel:

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie fein schneiden. Ei mit Öl und Milch schaumig schlagen, Knoblauch und Petersilie unter den Eischaum heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel mit einem Plattireisen dünn klopfen und zur Marinade hinzufügen. Wenn möglich mehrere Stunden marinieren lassen, bis die Eimischung cremig ist. Dabei hin und wieder umrühren. Paniermehl in eine flache Schüssel füllen und das fertig marinierte Fleisch darin leicht andrücken und wenden bis es gut bedeckt ist. In einer beschichteten Pfanne in Olivenöl beidseitig goldbraun ausbacken.

Für die Mayonnaise:

Zitrone halbieren und auspressen. Das Öl in ein hohes Gefäß füllen, die Petersilie grob hacken und zusammen mit dem Ei, Essig, Zitronensaft, Dijonsenf, Salz und Pfeffer zum Öl hinzufügen. Mit einem Pürierstab mixen bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Anschließend kalt stellen.

Für die Zucchini, Kartoffeln:

Zucchini in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, halbieren und ebenfalls in ca. 5 mm starke Spalten schneiden. Diese dann in einem Küchensieb abwaschen. Kartoffel- und Zucchinischeiben in jeweils einer mit Olivenöl gefüllten, beschichteten Pfanne ausbacken, bis die Scheiben goldbraun sind. Die Zucchini dürfen gerne etwas dunkler geraten. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und mit etwas Parmesan bestreuen.

Roberto Meaggia am 03. Juni 2024

Schweinefilet im Speckmantel mit Mairübchen-Püree

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 400g	100 g Bacon	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Mairübchen-Püree:

1 Bund Mairübchen mit Grün	3 mehligk. Kartoffeln	500 ml Milch
30 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Mairübchengrün-Sauce:

Mairübchen-Grün, s.o.	20 g Butter	10 ml Sahne
1 Bund Schnittlauch	20 g Mehl	

Für die Mairübchen-Chips:

Mairübchen-Scheiben, s.o.	Salz	
---------------------------	------	--

Für das Schweinefilet:

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Filet putzen, mit Salz und Pfeffer würzen, in Speck einrollen und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten. Im Backofen weiter garen bis eine Kerntemperatur von 62 Grad erreicht ist.

Für das Mairübchen-Püree:

Mairübchen putzen, schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Grün und ein paar Scheiben Rübchen für Sauce und Chips zur Seite legen. Kartoffeln schälen, fein würfeln. Beides in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Salzen und kochend weich garen.

Durch ein Sieb abgießen, Flüssigkeit auffangen und später für Sauce verwenden. Kurz ausdampfen lassen und dann Rübchen und Kartoffeln pürieren. Mit geriebener Muskatnuss und Salz würzen. Butter und Milch hinzugeben bis ein sämiges Püree entsteht.

Für die Mairübchengrün-Sauce:

Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren. Portionsweise Kochflüssigkeit der Mairübchen dazugeben und immer wieder aufkochen lassen. Flüssigkeit zufügen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Sahne einrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Mairübchengrün (s.o.) hacken. Beides in die Sauce geben, mit einem Pürierstab aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mairübchen-Chips:

Restliche Mairübchen-Scheiben (s.o.) im vorgeheizten Backofen zwischen zwei Backpapierblätter und beschwert mit einem Topf kross backen. Mit Salz würzen.

Alexander Schima am 23. Mai 2024

Schnitzel vom Schweine-Filet, Kartoffel-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Schnitzelchen:

400 g Schweinefilet	3 Eier	80 ml Sahne
250 g Butterschmalz	3 EL süßer Senf	1 EL scharfer Meerrettich
100 g Mehl	100 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffel-Gurkensalat:

400 g kl. festk. Kartoffeln	½ Salatgurke	1 Schalotte
250 ml Gemüsefond	1 EL mittelscharfer Senf	75 ml Vollwürzessig
75 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

330 g TK-Preiselbeeren	50 ml Weißwein	75 g brauner Zucker
Speisestärke		

Für die Garnitur:

2 Sardellenfilets	2 Kapernäpfel	1 Zitrone, Frucht
-------------------	---------------	-------------------

Für die Schnitzelchen:

Das Schweinefilet waschen, trockentupfen, evtl. parieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann mit dem Handballen leicht plattdrücken.

Sahne kurz anschlagen und mit Eiern verquirlen. Aus Mehl, Sahne-Ei-Mischung und den Semmelbrösel eine Panierstraße bereitstellen. Vier Schnitzelchen salzen und pfeffern. Zwei Schnitzelchen zuerst in Mehl, dann in der Sahne-Ei-Mischung und zuletzt in den Semmelbrösel wenden. Beiseitelegen.

Senf und Meerrettich vermengen. Übrigen zwei Schnitzelchen mit der Senf-Meerrettich-Mischung bestreichen und ebenfalls in Mehl, in der Sahne-Ei-Mischung und zuletzt in den Semmelbrösel wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 2,5 Minuten goldgelb braten.

Für den Kartoffel-Gurkensalat:

Kartoffeln mit Schale weichkochen. Abgießen, pellen und klein schneiden. Gurke mit Schale fein hobeln, salzen und über ein Sieb abtropfen lassen.

Gemüsefond erhitzen. Schalotte abziehen, sehr fein würfeln und in den kochenden Gemüsefond geben. Dann Senf einrühren. Den heißen Sud über die Kartoffeln geben und vermengen. Dann mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Sonnenblumenöl und die gehobelten Gurken untermengen.

Für die Preiselbeeren:

Preiselbeeren in einen Topf geben und mit Weißwein und Zucker vermischen. Bei starker Hitze alles zum Kochen bringen, ca. 5 Minuten kochen lassen und schließlich die Masse mit dem Pürierstab grob pürieren. Ggf. mit Speisestärke binden.

Für die Garnitur:

Das Schnitzelchen Wiener Art mit einem Sardellenfilet, Kapernäpfel und Zitronenspalte anrichten.

Andrea Strobach am 13. Mai 2024

Schweine-Medaillons, Champignon-Soße, Schupfnudeln

Für zwei Personen

Für die Schupfnudeln:

400g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	Butterschmalz
2 Zweige Majoran	100 g Mehl, 550	4 EL Stärke
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Schweinemedallions:

400 g Schweinefilet	Butterschmalz	Salz
---------------------	---------------	------

Für die Champignon-Rahmsauce:

100 g Champignons	1 Zwiebel	½ Zitrone, Abrieb
150 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	75 ml Weißwein
4 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	2 Zweige Oregano
½ TL geräuch. Paprikapulver	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Schupfnudeln:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser etwa 15 Minuten garen. In einem Sieb abtropfen lassen und zurück in den noch heißen Topf geben bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann Kartoffeln durch eine Presse auf Backpapier drücken und vollständig ausdampfen lassen. Mit Stärke, Mehl, Ei, 1 TL Salz, etwas Muskatnuss, Pfeffer und fein gehacktem Majoran zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 2 cm dicken Teigstrang formen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Stücke auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Handteller zu an den Enden spitz zulaufenden Schupfnudeln ausrollen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Schupfnudeln portionsweise bei schwacher Hitze gar ziehen lassen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schupfnudeln darin rundherum goldbraun anbraten.

Für die Schweinemedallions:

Schweinefilet in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden und salzen. In einer großen Pfanne Butterschmalz schmelzen und Fleisch bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 2-3 Minuten scharf anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Für die Champignon-Rahmsauce:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. In der Fleischpfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Pilze in die Pfanne geben und 5 Minuten mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen und Wein verkochen lassen. Sahne und Fond angießen, einrühren und köcheln lassen bis die Sauce eindickt.

Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Paprika abschmecken. Thymian und Oregano kleinhacken und dazu geben darüber streuen.

Thomas Münkler am 09. Mai 2024

Gyros-Spätzle-Blech

Für 4 Personen:

800 g Gyrosfleisch, (Schnitzel)	500-700 g Spätzle (Kühlregal)	2 Paprika
1 Becher Schmand	2 EL Röstzwiebeln	Salz, Pfeffer
100 g Käse		

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Paprika in Stücke, Schnitzel in Streifen schneiden.

Spätzle, Gyrosfleisch und Paprika vermischen und in einer Auflaufform verteilen. Schmand mit Röstzwiebeln verrühren.

Schmand kleksartig auf dem Fleisch verteilen. Optional mit Käse bestreuen.

In den Backofen geben und für 35-40 Minuten backen. Ggf. mit etwas Pfeffer und Salz würzen.

Dazu schmeckt ein frischer Salat.

Stephanie Ebbing am 07. Mai 2024

Kotelett mit brauner Soße, Kartoffel-Stampf, Spargel

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	125 g Butter	100 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Kotelett:

2 Koteletts	3 Knoblauchzehen	Butter
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die braune Sauce:

$\frac{1}{2}$ Karotte	$\frac{1}{4}$ Lauch	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie
400 ml Bratenfond	50 g Butter	

Für den grünen Spargel:

250 g grüner Spargel	1 EL weißer Sesam	Butter, Salz
----------------------	-------------------	--------------

Für den Kartoffelstampf:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und klein schneiden. In kochendem Salzwasser garen.

Dann abgießen, kurz auskühlen lassen und Butter, sowie Sahne hinzugeben. Alles miteinander zerstampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Kotelett:

Fleisch großzügig salzen und dann mit etwas Rapsöl in einer Pfanne von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Knoblauch mit Schale andrücken und mit in die Pfanne geben. Butter hinzugeben, schmelzen lassen und Fleisch mit Knoblauch und Butter arrosieren. Dann Fleisch im vorgeheizten Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad ziehen lassen. Pfanne mit Knoblauch und Bratensatz für Sauce verwenden.

Kotelett etwa 5 Minuten vor dem Servieren aus dem Backofen holen und ruhen lassen.

Für die braune Sauce:

Karotte und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden. In der Fleischpfanne kurz und scharf anbraten und dann mit Fond ablöschen. Etwa 5 Minuten reduzieren lassen. Durch ein Sieb abseihen und mit Butter aufmontieren.

Für den grünen Spargel:

Die unteren 3-4 cm vom Spargel schälen. Spargel in eine Pfanne mit etwas Butter geben und von allen Seiten anbraten. Mit Salz würzen.

Sesam zum Ende der Garzeit hinzugeben und kurz mit rösten.

Alexander Wellmann am 08. April 2024

Schweine-Kotelett, Rotwein-Reduktion, Gemüse-Stampf

Für zwei Personen

Für das Kotelett:

2 Schweinekoteletts à 150 g	2 Knoblauchzehen	1 EL Butterschmalz
2 EL Butter	3 Zweige Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für die Rotweinreduktion:

100 g Knollensellerie	1 Möhre	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	20 g kalte Butter	250 ml Rinderfond
150 ml trockener Rotwein	1 EL Aceto Balsamico	1 TL Zucker
2 EL Sonnenblumenöl	$\frac{1}{4}$ TL Salz	Pfeffer

Für den Gemüsestampf:

6 mehligk. Kartoffeln	2 Möhren	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
1 Schuss Milch	2 EL Butter	1 EL Fenchelsamen
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Knoblauch-Scheiben: 2 Knoblauchzehen Öl, Salz

Für das Kotelett: Den Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Schweinekoteletts mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Koteletts goldbraun von einer Seite anbraten. Butter, angeprügelte Knoblauchzehen und Rosmarin hinzugeben. Das Fleisch darin schwenken und wenden. Weiter braten und das Kotelett dabei immer wieder mit dem Bratenfett übergießen. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

Für die Rotweinreduktion: Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Möhren und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Möhre und Sellerie hinzugeben und bei mittlerer Hitze anschwitzen bis das Gemüse leicht gebräunt ist. Zucker über das Gemüse streuen und kurz karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und etwa 3-4 Minuten einkochen lassen.

Mit Fond auffüllen und Hitze reduzieren.

Das Ganze so lange köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist und die Flüssigkeit reduziert ist. Durch ein Sieb gießen. Anschließend Balsamico und kalte Butter einrühren, damit sich die Sauce leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Gemüsestampf: Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln ebenfalls schälen und würfeln. Lauch gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und Möhren- und Kartoffelstücke darin etwa 15-20 Minuten kochen, bis sie weich sind.

Butter in einer Pfanne schmelzen und Fenchelsamen darin kurz rösten, bis sie duften. Lauch hinzugeben und leicht anbraten bis er weich ist.

Sobald das Gemüse im Topf weich ist, Wasser abgießen und das Gemüse zurück in den Topf geben. Butter-Fenchel-Lauch-Mischung hinzugeben und alles mit einem Kartoffelstampfer grob stampfen. Nach Bedarf etwas Milch hinzugeben, um den Stampf cremiger zu machen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Knoblauch-Scheiben: Knoblauchzehen abziehen und in feine Scheiben schneiden. In heißem Öl frittieren und anschließend salzen.

Markus Fröse am 18. März 2024

Schweine-Filet mit Salbei, Tomaten und Möhren-Risotto

Für zwei Personen

Für das Möhren-Risotto:

150 g Carnaroli-Risotto	100 g Möhren	2 kleine Schalotten
1 Zitrone, Saft, Abrieb	30 g Butter	15 g Parmesan
500 ml Gemüsefond	100 ml Möhrensaft	100 ml trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt	Salz	Pfeffer

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 250 g	1 Rispe Kirschtomaten	1 EL Butter
Butterschmalz	3 Zweige Salbei	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

15 g Parmesan	bunter Pfeffer
---------------	----------------

Für das Möhren-Risotto:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Möhren schälen und Schalotten abziehen. Beides in feine Würfel schneiden. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Dann halbieren, Saft auspressen und beiseitestellen. Fond und Möhrensaft zusammen in einem Topf erhitzen.

2/3 der Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Möhren darin bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten glasig andünsten. Risotto dazugeben und unter Rühren mit andünsten. Mit Wein ablöschen und stark reduzieren lassen. Lorbeerblatt und so viel von der heißen Möhrensaft-Fond-Mischung zugeben, bis Risotto knapp bedeckt ist. Offen unter gelegentlichem Rühren 15-20 Minuten garen, dabei nach und nach restlichen Fond angießen. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren Lorbeerblatt entfernen, restliche Butter und geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Zitronenabrieb und 12 EL Zitronensaft abschmecken.

Für das Schweinefilet:

Tomaten an der Rispe lassen und waschen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schweinefilet darin bei mittlerer bis starker Hitze 2-3 Minuten rundum anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter, Salbeiblätter und Tomatenrispe hinzugeben und weitere 2-3 Minuten braten. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 63 Grad erreichen. Dann Pfanne vom Herd ziehen und Schweinefilet darin kurz ruhen lassen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Zusammen mit buntem Pfeffer über Gericht streuen.

Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen, mit ein paar Scheiben Schweinefilet, Tomaten und Salbei anrichten. Mit Pfeffer und Parmesan garnieren.

Nunzio Ippolito am 04. März 2024

Schwein-Filet, Speckmantel, Pilzragout, Laugenknödel

Für zwei Personen

Für die Käse-Laugenknödel:

1 altback. Weizenbrötchen	2 altback. Laugenbrötchen	1 kleine Zwiebel
1 Ei	100 g Tiroler Bergkäse	50 ml Sahne
100 ml Milch	Butter	1 Bund glatte Petersilie
2 TL getrockneter Majoran	Salz	Pfeffer

Für das Pilzragout:

200 g braunen Champignons	200 g Kräuterseitlinge	2 Schalotten
1 kleine Knoblauchzehe	50 g Crème fraîche	150 ml Sahne
Butter	200 ml Gemüsefond	50 ml halbtrock. Weißwein
1 Spr. Worcestersauce	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Dill
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 Prise Cayennepfeffer	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Schweinefilet:

2 Schweinefilets, à 100 g	10 Bacon-Scheiben	Butter
1 TL süßer Senf	3 Zweige Thymian	1 TL getrockneter Majoran
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Beet Gartenkresse

Für die Käse-Laugenknödel: Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Die drei Brötchen fein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen, fein hacken und in einem Topf in der Butter glasig anschwitzen. Sahne und Milch dazu geben und den Topf vom Herd nehmen.

In die Brötchenwürfel das Ei hineinschlagen, Petersilie fein hacken und mit dem Majoran zu den Brötchen geben. Die lauwarmer Zwiebel, Milch, Sahne und Buttermischung ebenfalls zu den Brötchenwürfeln hinzugeben und verrühren. Käse fein reiben und unter die Masse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Masse kurz ruhen und anziehen lassen. Anschließend die Masse zu Knödeln formen und ca. 10 Minuten über dem Wasserbad dämpfen bzw.

in der Alufolie 15 Minuten im Wasser kochen. Dazu vorher die Knödelmasse in Klarsichtfolie und anschließend darüber in Alufolie einwickeln. Anschließend kurz abkühlen und in Butter anbraten.

Für das Pilzragout: Pilze säubern und halbieren. Schalotten abziehen und fein hacken.

Olivenöl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten kurz darin anschwitzen. Pilze dazu geben und kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend mit Gemüsefond auffüllen. Knoblauch abziehen, fein reiben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer hinzugeben. Alles 5 Minuten köcheln lassen. Sahne und Crème fraîche unterheben. Kräuter fein schneiden und hinzugeben. Mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken.

Für das Schweinefilet: Bacon auslegen. Schweinefilet unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit Salz, getrocknetem Majoran und Senf bestreichen und pfeffern. Die Filets in den Bacon einrollen und in Butter und Thymianzweigen in einer Pfanne rundherum anbraten. Nun für ca. 15 Minuten in den Backofen geben.

Für die Garnitur: Gartenkresse zupfen oder schneiden und zum Garnieren verwenden.

Ben Rödel am 26. Februar 2024

Maultaschen, Spinat-Schweinebrät-Füllung, Rahmwirsing

Für zwei Personen

Für die Maultaschen:

1 Ei	70 g Mehl, Type 00	30 g Nudelgrieß
1 EL Olivenöl	1 TL Salz	

Für die Füllung:

100 Schweinebrät	150 g Blattspinat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Ei	Butter
80 g Paniermehl	Muskatnuss	Salz
Pfeffer	2 EL Crushed Ice	

Für die Fertigstellung:

500 ml Gemüsefond	1 Ei	Butter
-------------------	------	--------

Für den Rahmwirsing:

$\frac{1}{2}$ Kopf Wirsing	100 g Speck am Stück	1 Zwiebel
50 g Butter	100 ml Sahne	100 ml Milch
150 ml Gemüsefond	50 g Blattpetersilie	10 g Stärke
50 ml Olivenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Zwiebeln:

1 Zwiebel	50 g Butter	1 TL Salz
-----------	-------------	-----------

Für die Maultaschen: Das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, Mehl, Nudelgrieß, Olivenöl und Salz miteinander vermengen und Teig von Hand kneten, ggf. etwas Wasser hinzugeben. In Klarsichtfolie im Kühlschrank 10 Minuten ruhen lassen, dann dünn ausrollen.

Für die Füllung: Spinat waschen und trockenschleudern. Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken und in Butter glasig braten. Spinat und Brät mit Crushed Ice in den Multizerkleinerer geben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Paniermehl, Zwiebel, Knoblauch und Ei hinzugeben und alles nicht zu fein mixen. Final abschmecken und anschließend in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Fertigstellung: Füllung portionsweise auf den Teig geben, Teigländer mit Eigelb bestreichen und die Maultaschen entsprechend wickeln. Anschließend in Gemüsefond ca. 8 Minuten ziehen lassen. Maultaschen abschrecken und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten.

Für den Rahmwirsing: Wirsing waschen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit ca. 50 ml Fond und 150 ml Wasser bissfest garen. Der Fond muss mild sein und darf nur einen ganz leichten Geschmack abgeben.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einem Topf in Butter glasig dünsten. Sahne und Milch dazu geben und erhitzen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und gekochten Wirsing hinzugeben. Restlichen Gemüsefond hinzugeben und etwas einkochen lassen. Ggf. etwas Stärke mit Milch glattrühren und zum Binden verwenden.

Speck würfeln, in einer Pfanne auslassen und über den Rahmwirsing geben, er sollte kross sein und dem Wirsing einen gewissen Crunch geben. Petersilie mit dem Olivenöl fein mixen und etwas davon auf den Rahmwirsing geben.

Für die Zwiebeln: Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden. In etwas gesalzener Butter bei mittlerer Hitze glasig andünsten.

Dennis Kunze am 20. Februar 2024

Koteletts in Knoblauch-Soße

Für 4 Portionen:

4 Schweinekoteletts 2 Knoblauchzehen 400 ml süße Sahne
2 EL Petersilie, gehackt 3 EL Margarine 1 Gemüsebrühwürfel
Salz, Pfeffer, weißer

Margarine in der Pfanne erhitzen. Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne auf beiden Seiten 8-10 Minuten (je nach Stärke der Koteletts) braten.

Die Koteletts mit Alufolie bedeckt warm halten.

Knoblauch in den Bratsatz pressen und mit der Sahne ablöschen. Den Brühwürfel dazu geben und die Sauce 10 Minuten unter Rühren etwas einköcheln lassen.

Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und die Petersilie einrühren. Die Sauce über die warmen Koteletts gießen und servieren.

Dazu passen Petersilienkartoffeln.

Klaus Thoma am 13. Februar 2024

Fleisch-Krapfen mit Sauerkraut

Für zwei Personen

Für den Fleischkrapfen-Teig:

100 g Butter	220 ml Milch	Butterschmalz
1 Prise gemahl Kümmel	125 g Weizenmehl	125 g Roggenmehl
Rapsöl	Salz	

Für die Füllung:

500 g geräuch. Kasseler	100 g geräuch. Bauchspeck	2 festk. Kartoffeln
1 Zwiebel	glatte Petersilie	1 Ei
3 EL Butter	200 g Butterschmalz	Majoran
Salz	Pfeffer	

Für das Sauerkraut:

500 g Sauerkraut	60 g geräuch. Bauchspeck	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL Butter	250 ml Rinderfond
1 Prise Zucker	1 Lorbeerblatt	Kümmel
Wacholderbeeren	Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für den Fleischkrapfen-Teig:

Die Mehle in eine Schüssel sieben, salzen und Kümmel zufügen. Milch und Butter in einem Topf kurz aufkochen und zum Mehl gießen. Alles gut durchkneten. Anschließend den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Teig in Quadrate ausstechen oder schneiden.

Für die Füllung:

Kartoffeln in Salzwasser garkochen. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Speck, Kassler und Kartoffeln ebenfalls fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und Speck, Kassler und Zwiebel darin kräftig anrösten.

Anschließend die Kartoffelwürfel hinzugeben und vermengen. Mit Petersilie, Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Füllung bis zur weiteren Verwendung abkühlen lassen. Anschließend die Füllung in die Mitte der ausgestochenen Teig-Quadrate setzen. Eine Ecke zur anderen schlagen und die Teigtaschen zu Dreiecken falten. Den Rand mit Ei verkleben und mit dem Fingerrücken oder einer Gabel andrücken.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Krapfen darin schwimmend goldgelb ausbacken. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen und vor dem Servieren auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für das Sauerkraut:

Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und Speck, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Mit etwas Zucker bestreuen und gut durchrühren. Mit Rinderfond auffüllen und mit Kümmel, Wacholderbeeren, Lorbeer, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Sauerkraut in einem Sieb waschen, etwas auspressen und in den Topf zum Rinderfond geben. Das Kraut leicht köcheln lassen bis der gewünschte Biss erreicht ist. Mit Paprikapulver abschmecken.

Martina Bobrich am 08. Februar 2024

Schnitzel Pariser Art, Kartoffeln, Tomaten, Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel à 180 g	1 Zitrone, Frucht	2 Eier
100 ml Sahne	Butterschmalz	4 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Petersilienkartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln	½ Zitrone, Abrieb	2 EL Butter
½ Bund glatte Petersilie	Salz	

Für die geschmolzenen Tomaten:

8 Cherrytomaten	2 Knoblauchzehen	1 TL brauner Zucker
1 EL Olivenöl	2 Zweige Basilikum	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

100 g Feldsalat	2 Radieschen	1 kleiner grüner Apfel
2 EL ausgel. Granatapfelkerne	3 EL flüssigen Honig	1 TL mittelscharfen Senf
20 ml Weißweinessig	40 ml Rapsöl	Chilipulver, Salz, Pfeffer

Für das Schnitzel:

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Fleisch salzen und pfeffern. Eier und Schlagsahne verquirlen. Mehl auf einen Teller sieben. Schnitzel zunächst in Mehl wenden, leicht abklopfen, anschließend durch die Eimasse ziehen.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Schnitzel für ca. 4 Minuten von jeder Seite goldbraun braten. Dabei die Pfanne leicht hin und her schwenken. Vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zitronenspalten garnieren.

Für die Petersilienkartoffeln:

Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf mit Salzwasser bei mittlerer Hitze garkochen. Petersilie waschen, trockenwedeln und sehr fein schneiden. Zitrone heiß abspülen, trockentupfen und die Schale reiben und auffangen. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen.

Petersilie und Zitronenabrieb hinzugeben und verrühren. Buttermischung vom Herd nehmen. Kartoffeln abgießen und mit der Buttermischung und einer kräftigen Prise Salz vermengen.

Für die geschmolzenen Tomaten:

Tomaten waschen und in eine ofenfeste Form legen. Salzen, pfeffern und mit Zucker bestreuen. Knoblauchzehen andrücken, in die Auflaufform zu den Tomaten geben und mit Olivenöl beträufeln. Tomaten im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten schmoren lassen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Tomaten mit Basilikum garnieren.

Für den Salat:

Feldsalat gründlich waschen und trockenschleudern. Apfel waschen, trockentupfen, entkernen und fein würfeln. Radieschen waschen, trockentupfen und fein hobeln. Apfel und Cranberry vermischen und mit zwei Esslöffel Honig vermengen.

Für das Dressing Öl, Essig, restlichen Honig und Senf verrühren und mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat mit Radieschen und der Honig-Apfel-Cranberry-Mischung vermengen und mit dem Dressing verfeinern.

Martina Bobrich am 05. Februar 2024

Koteletts in Knoblauch-Soße

Für 4 Portionen:

4 Schweinekoteletts 2 Knoblauchzehen 400 ml süße Sahne
2 EL Petersilie, gehackt 3 EL Margarine 1 Gemüsebrühwürfel
Salz, Pfeffer, weiß

Margarine in der Pfanne erhitzen. Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne auf beiden Seiten 8-10 Minuten (je nach Stärke der Koteletts) braten.

Die Koteletts mit Alufolie bedeckt warm halten.

Knoblauch in den Bratsatz pressen und mit der Sahne ablöschen. Den Brühwürfel dazu geben und die Sauce 10 Minuten unter Rühren etwas einköcheln lassen.

Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und die Petersilie einrühren. Die Sauce über die warmen Koteletts gießen und servieren.

Dazu passen Petersilienkartoffeln.

Klaus Thoma am 30. Januar 2024

Gebratener Reis mit Ingwer und Schweine-Filet

Für zwei Personen

Für den Reis:

100 g Basmatireis Salz

Für das Gericht:

200 g Schweinefilet 150 g Möhren 125 g Lauchzwiebeln
10 g Ingwer 1 Knoblauchzehe 50 ml Gemüsefond
50 ml Sojasauce 30 ml Sesamöl 2 TL Kurkumapulver
Sonnenblumenöl Salz

Für die Garnitur:

2 EL dunkle Sesamsaat 1 Zweig Koriander

Für den Reis:

Den Reis in Salzwasser ca. 15 Minuten garkochen.

Für das Gericht:

Schweinefilet in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Sojasauce und 25 ml Sesamöl miteinander vermischen und Fleisch darin marinieren. Möhren schälen, halbieren und der Länge nach in Streifen schneiden.

Lauchzwiebeln putzen, waschen, der Länge nach halbieren und in ca. 8 cm lange Stücke schneiden. Ingwer und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Sonnenblumenöl in einem Wok erhitzen, Fleisch aus der Marinade nehmen und in der Pfanne Portionsweise für ca. 3 Minuten anbraten. Fleisch herausnehmen, die Möhren in dem Wok für ca. 5 Minuten anbraten. Lauchzwiebeln, Ingwer und Knoblauch hinzufügen.

Die übrige Marinade mit dazu geben und mit Fond ablöschen. Das Gemüse aus dem Wok herausnehmen.

Gekochten Reis hineingeben und mit restlichem Sesamöl 4 Minuten anbraten. Die Hitze reduzieren. Gemüse und Fleisch zum Reis wieder dazu geben und mit Kurkumapulver und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Koriander fein hacken und zusammen mit dem Sesam auf dem Gericht anrichten.

Sebastian Reintjes am 22. Januar 2024

Kasseler Hawaii vom Blech

Für 6 Portionen

1 kg Kasseler, roh	200 g Zwiebeln	250 g Champignons
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	200 ml Sahne	250 g Schmand
Pfeffer	1 Dose Ananas, (Scheiben)	100 g Käse, (Gouda)
2 Lauchzwiebeln	Tomaten	

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, hacken. Kasseler in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes, tiefes Backblech legen. Pilze und Zwiebeln darauf verteilen.

Sahne und Schmand glatt rühren. Mit Pfeffer würzen, Petersilie unterrühren. Über das Fleisch gießen und 4-5 Stunden (oder über Nacht) ziehen lassen.

Fleisch im vorgeheizten Backofen (200 Grad) ca. 30 Min. braten.

Ananas abtropfen lassen, Käse grob reiben. Beides auf dem Fleisch verteilen. Bei gleicher Temperatur weitere 15 Minuten braten.

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Über das Fleisch streuen. Kasseler anrichten und mit Tomatenspalten garnieren.

Dazu Baguette, Salat, Ofenkartoffeln, ein kühles Bier reichen.

Petra Sonne am 17. Januar 2024

Schweine-Medaillons, Rahm-Soße, Spätzle, Tomaten-Würfel

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet: 400 g Schweinefilet 1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian Öl Salz, Pfeffer

Für die Rahmsauce:

150 g Champignons 2 Schalotten 2 EL Schmelzkäse
250 g Sahne 100 g Tomatenmark 100 ml Rotwein
100 ml Portwein 2 EL Marsala 250 ml Gemüsesfond
1 EL Speisestärke 1 Bund glatte Petersilie Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

4 Eier 100 g Butter 150 g Mehl
1 Msp. Kurkumapulver 2 EL Öl 1 Prise Salz

Für die Tomatenwürfel:

200 g Rispen Tomaten 2 Frühlingszwiebeln 2 EL Olivenöl
Für die Deko: 2 Zweige glatte Petersilie $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für das Schweinefilet: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Schweinefilet waschen, trockentupfen, von Sehnen befreien und in 3 cm dicke Medaillons schneiden. Knoblauch abziehen und mit dem Messer andrücken. Fett in die heiße Pfanne geben und die Medaillons von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch zusammen mit der Knoblauchzehe, Thymian, Salz und Pfeffer auf ein Stück Alufolie geben und zu einem Päckchen formen. Für 15 Minuten im Backofen ziehen lassen.

Für die Rahmsauce: Schalotten abziehen und vierteln. Champignons putzen und ebenfalls vierteln. Schalotten und Pilze in der noch heißen Pfanne scharf anbraten.

Die Hitze reduzieren, das Tomatenmark hinzufügen und mit anbraten, bis sich alles zu einer cremigen Masse verbindet. Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und verkochen lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Anschließend Portwein und Marsala in die heiße Pfanne geben, kurz aufkochen lassen und mit Gemüsesfond aufgießen.

Bei mittlerer Hitze 10 Minuten leicht köcheln lassen. Speisestärke mit 2 EL Portwein verrühren und die Sauce leicht andicken. Sahne und Schmelzkäse unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilienblätter fein hacken. Die Medaillons in die Rahmsauce legen, mit der gehackten Petersilie bestreuen und vermengen.

Für die Spätzle: Mehl, Eier, Salz und Kurkuma zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft. Teig ruhen lassen. Wasser in einem Topf mit Öl und Salz zum Kochen bringen. Ein Holzbrett kurz ins heiße Wasser tauchen.

Etwas Teig auf das Brett heben und mit einem Spachtel schmale Fäden ins Wasser schaben. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit der Schaumkelle herausnehmen. Butter in einem Topf zerlassen. Spätzle vor dem Servieren durch die Butter schwenken.

Für die Tomatenwürfel: Tomaten waschen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und mit den Tomaten vermengen. Mit Olivenöl und Salz verfeinern.

Für die Deko: Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie und Schnittlauch garnieren und servieren.

Michaela Willemsen am 04. Januar 2024

Index

Bauch, 3
Braten, 12, 20
Bratkartoffeln, 10

Eisbein-Haxe, 13

Filet, 1, 6, 11, 14, 16–18, 22, 23, 28, 30
Fleisch, 12

Grünkohl, 3
Gurke, 10, 17
Gyros, 19

Iberico, 5, 9

Kürbis, 9
Kasseler, 3, 26, 29
Knödel, 23
Kotelett, 2, 5, 20, 21, 25, 28

Möhren, 6, 13, 20–22, 28
Maronen, 2
Medaillon, 14, 18, 30

Nacken, 12

Paprika, 12, 19
Pilze, 5, 7, 9, 18, 23, 29, 30

Rüben, 16
Radieschen, 10, 27
Reis, 22, 28
Rettich, 17
Rippchen, 11

Sauerkraut, 26
Schaschlik, 8
Schnitzel, 7, 10, 15, 27
Schweine-Hals, 8
Sellerie, 13, 20, 21
Spätzle, 19, 30
Spargel, 20
Spieße, 12
Spinat, 12, 24

Teig-Taschen, 24

Topinambur, 5
Wirsing, 24
Zucchini, 15