

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Mai 2020** ▪
“Hauptgang & Dessert“ mit Björn Freitag



Robin Pietsch

Schweinefilet mit Waldmeister-Spargel und Mohn-Hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 1 EL Marillenmarmelade
 4 Zweige Rosmarin
 4 Zweige Thymian
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Schweinefilet waschen, trockentupfen, parieren und von allen Seiten in Öl scharf anbraten. Im Ofen warmhalten.

Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. Kurz vor dem Servieren etwas Butter, Knoblauch und Marillenmarmelade sowie die Kräuter in die Pfanne des Fleisches geben und damit das Fleisch arrosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mohn-Hollandaise:

1 Schalotte
 1 Zitrone
 1 Ei
 250 Butter
 100 ml Weißwein
 100 ml Weißweinessig
 15 g Mohn
 Salz, aus der Mühle
 10 Pfefferkörner
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einen Topf geben. Pfefferkörner, etwas Salz, Weißwein und Essig zugeben und so lange einkochen, bis die Flüssigkeit auf ca. 1/3 reduziert ist. Reduktion durch ein feines Sieb geben und abkühlen lassen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Butter im Topf schmelzen lassen und auf ca. 60 Grad temperieren.

Ei trennen und das Eigelb in der Reduktion schaumig aufschlagen, dann die flüssige Butter erst tröpfchenweise und dann in dünnem Strahl unter die Reduktion schlagen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mohn anrösten und zugeben.

Für den Spargel:

300 g Spargel
 1 Zitrone
 1 EL Butter
 1 EL Marillenmarmelade
 2 Zweige frischer Waldmeister
 ½ Vanilleschote
 Butter, zum Braten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone waschen, trockentupfen und drei Scheiben herunter schneiden. Spargel schälen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen, reichlich Zucker, etwas Salz und Butter sowie die Zitronenscheiben zugeben und zum Sieden bringen. Spargel ca. 8-10 Minuten (je nach Geschmack, bissfest oder weich) garen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Waldmeister waschen, trocken wedeln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.

Eine Pfanne aufstellen und darin Butter, Vanillemark und Marillenmarmelade schmelzen, den gekochten Spargel und frisch gehackten Waldmeister zugeben und kurz darin wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Rote Bete Blätter oder frische
 Wildkräuter

Die Blätter verlesen, waschen und trockentupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.