

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Mai 2023** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Sascha Eckart

**Schweinemedallions mit Champignonsauce,
Kartoffelwürfeln und Blattsalat mit Radieschen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

- 6 Schweinemedallions, ca. 3 cm dick
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Schweinemedallions trocken tupfen und mit der Hand ein bisschen plattdrücken. Mit Salz und Pfeffer gleichmäßig auf beiden Seiten würzen. Knoblauch nicht schälen, nur etwas plattdrücken. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medallions zusammen mit dem Thymianzweig, der Knoblauchzehe und dem Lorbeerblatt auf beiden Seiten scharf anbraten.

Alles aus der Pfanne nehmen, die Medallions in Alufolie einpacken und auf ein Backblech legen. Im Backofen ca. 10-12 Minuten fertig garen. Pfanne für die Sauce beiseite stellen.

Für die Sauce:

- 100 g braune Champignons
- 100 g weiße Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 150 ml Gemüsefond
- 2 EL Frischkäse
- 100 g Sahne
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- 1 TL Speisestärke, zum Abbinden
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und klein hacken. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Etwas Pflanzenöl in die Pfanne der Schweinemedallions geben und die Zwiebel sowie die Champignons darin anbraten. Gemüsefond hinzugeben und kurz köcheln lassen. Dann den Frischkäse und die Sahne hinzufügen, gut vermengen und weiter köcheln lassen. Mit etwas Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Speisestärke mit Wasser anrühren und die Sauce damit abbinden.

Für den Blattsalat mit Radieschen:

- 250 g Kopfsalat-Heirzen
- ½ Bund Radieschen
- 2 TL Honig
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Schnittlauch
- 1 TL glatte Petersilie
- 1 EL weißen Balsamico
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kopfsalat-Heirzen waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Salat in eine Schüssel geben.

Radieschen ebenfalls waschen, in Scheiben schneiden und zum Salat geben. Schnittlauch und Petersilie waschen, trocken wedeln und fein schneiden. Für das Dressing Balsamico, Honig und Senf in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Dann das Olivenöl hinzugeben und gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter hinzugeben. Dressing über den Salat geben und gut vermengen.

Für die Kartoffelwürfel:

3 mittelgroße festkochende Kartoffeln
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
50 g Butter
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Würfel darin goldbraun braten. Etwas Butter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Auf einem Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie

Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, Salat in einer separaten Schüssel anrichten und servieren.