

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juli 2024 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Matthias Wiechmann

**Schweinefilet im Speck-Spinat-Mantel mit
Kartoffelwürfeln und Whisky-Mayonnaise**

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet
12 Scheiben Bacon
80 g junger Blattspinat
30 g Camembert
1 EL brauner Zucker
2 EL Olivenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf kleiner Grillstufe vorheizen.

Schweinefilet salzen, mit Zucker bestreuen und von allen Seiten in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Aus den Bacon-Streifen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ein „Netz“ flechten. Spinat grob hacken und auf dem Bacon verteilen. Mit geriebener Muskatnuss und Pfeffer würzen. Camembert auf den Spinat legen und darauf das angebratene Schweinefilet legen. Nun den Baconmantel um das Schweinefilet wickeln. In den Backofen geben und grillen bis der Bacon hellbraun ist. Danach den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze stellen und etwa Fleisch etwa 10 Minuten fertig ziehen lassen bis es auf eine Kerntemperatur von 57-60 Grad ist.

Für die Bratkartoffeln:

300 g Drillinge
2 Scheiben Bacon
½ rote Zwiebel
1 TL Paprikapulver
1 TL geräuchertes Paprikapulver
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Drillinge halbieren und in kleine Würfel, ca. 1x 1 cm, schneiden. Salzen und in einer Pfanne mit Öl braten bis sie fast gar sind. Zwiebel abziehen und fein hacken. Bacon kleinschneiden. Beides in einer gesonderten Pfanne goldbraun anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit Kartoffeln mit Paprika würzen und Zwiebeln, sowie Bacon unterheben.

Für die Whisky-Mayonnaise:

¼ rote Zwiebel
1 Ei
1 EL scharfen Senf
2 ½ TL heller Balsamico
2 EL Bourbon-Whisky
½ Bund glatte Petersilie
½ TL geräuchertes Paprikapulver
300 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei, Essig, Senf, Whisky und Paprikapulver in ein hohes Gefäß geben und vorsichtig Sonnenblumenöl zugießen. Mit einem Pürierstab am Gefäßboden aufmixen. Sobald das Öl bindet langsam nach oben ziehen bis eine Emulsion entstanden ist.

Petersilie hacken und zwei TL gehackte Petersilie für die Mayonnaise nutzen, den Rest für die Garnitur verwenden. Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Zusammen mit der Petersilie unter die Mayonnaise rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne

Pinienkerne in einem Topf ohne Öl kurz anrösten und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.