

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Juli 2024** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



**Gefülltes Kotelett vom Iberico-Schwein mit
Röstkartoffeln und Romana-Salatherzen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Koteletts vom Iberico-Schwein à ca.
160 g
2 Scheiben Parmaschinken
1 Tomate
10 g getrocknete Tomaten in Öl
1 TL schwarze, entsteinte Oliven
1 Knoblauchzehe
1 Büffel-Mozzarella
2 große Salbeiblätter
4 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tomate vierteln, das Kerngehäuse und die Haut wegschneiden, dann fein würfeln. Mozzarella und eingelegte Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beides mit den Oliven fein schneiden und mit den frischen Tomatenwürfeln mischen. Knoblauch abziehen, fein reiben und unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In die Koteletts mit einem spitzen, scharfen Messer horizontal in der Mitte jeweils bis kurz vor dem Knochen eine Tasche einschneiden. Die Taschen mit der Tomaten-Mozzarella-Mischung füllen. Je ein Salbeiblatt auflegen und mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Anschließend mit Zahnstochern fixieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze rundherum kurz anbraten. Koteletts mit Pfeffer würzen und in einer flachen Auflaufform im heißen Ofen etwa 15 Minuten rosa garen.

Fleisch aus dem Ofen holen und einige Minuten ruhen lassen, dann zusammen mit den Röstkartoffeln servieren.

Für die Kartoffeln:

150 g sehr kleine Drillinge
1 Zitrone, Saft
2 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl
Fleur de Sel, zum Würzen

Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in Salzwasser etwa 15 Minuten noch leicht bissfest garen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln in einer Schüssel mit dem Öl und den abgezupften Rosmarinnadeln mischen. Eine Pfanne sehr heiß werden lassen, Kartoffeln samt Öl und Rosmarin hineingießen und rundherum schön braun anbraten, dabei großzügig mit Fleur de Sel bestreuen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für den Salat:

2 kleine Romana-Salatherzen
1 Schalotte
50 g Pinienkerne
1 EL Tomatenessig
1 EL Geflügelfond
3 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Romana-Salatherzen verlesen und vierten. Schalotte abziehen und fein würfeln. Tomatenessig, Geflügelfond und Olivenöl verquirlen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit der Vinaigrette marinieren.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und den Salat damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Anja: *Anja gab Thymian in die Pfanne, um das Fleisch zu braten. Statt Thymian, Kampot-Pfeffer schwarzem Pfeffer verwendete sie für jede Komponente Kampot-Pfeffer zum Würzen. Die übrige Salat-Vinaigrette gab sie als Art „Sauce“ zum Fleisch.*

Zusatzzutaten von Patrick: *Patrick gab Butter, Knoblauch und Rosmarin (beides bereits im Rezept enthalten) mit in die Fleischpfanne und arrossierte die Koteletts mit der flüssigen Butter. Das Fleisch gab er schließlich mit dem Knoblauch und Rosmarin bedeckt in den Backofen zum Fertiggaren. Die Kartoffeln würzte er mit Piment d'Espelette.
Außerdem schwenkte er den Romanasalat leicht in der Pfanne, erwärmte die Vinaigrette darin und servierte sie als Art „Sauce“.*