

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Januar 2023** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Benjamin Rivero Arillo

**Solomillo de cerdo en salsa: Schweinemedallions in
 Senfsauce mit Drillingen im Speckmantel und
 mediterranem Pfannengemüse**

Zutaten für zwei Personen

Für die Drillinge im Speckmantel:

350 g Drillinge
 100 g Bacon in Scheiben
 1 Knoblauchzehe
 1 Bund Rosmarin
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten vorgaren. Danach abgießen und kurz abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und pressen. Öl mit etwas Salz, Pfeffer und Knoblauch vermengen. Über die Kartoffeln geben. Baconscheiben jeweils längs halbieren und Drillinge damit ummanteln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und jeweils in 3-4 Stücke zerteilen. Bacon mit Rosmarinstielen fixieren. In einer heißen Grillpfanne, unter wenden, ca. 15 Minuten rösten.

**Für die Schweinemedallions in
 Senfsauce:**

400 g Schweinefilet
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 200 ml Geflügelfond
 100 ml Weißwein
 3 Zweige krause Petersilie
 1 TL Dijon-Senf
 1 TL süßer Senf
 2 TL Honig
 Olivenöl, zum Braten
 2 Prisen weißer Pfeffer
 Salz, aus der Mühle

Schweinefilet in ca. 4 cm große Medallions schneiden und diese in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Aus Pfanne nehmen und beiseitelegen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und hacken. In der gleichen Pfanne andünsten bis sie glasig sind. Mit Fond und Weißwein ablöschen und Dijon-Senf einrühren. Etwas reduzieren lassen. In ein hohes Gefäß füllen und mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend Honig und süßen Senf unterrühren. Sauce und Schweinemedallions zusammen in die Pfanne zurückgeben und ca. 5 Minuten bei größerer Hitze erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. 2/3 der Petersilie kurz vor dem Servieren unterrühren. Den Rest als Deko über den Teller streuen.

**Für das mediterrane
 Pfannengemüse:**

1 Aubergine
 1 Zucchini
 2 rote Spitzpaprika
 1 kleine Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 3 Zweige Basilikum
 2 Zweige krause Petersilie
 1 TL Sojasauce
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse waschen und von Enden befreien. Zucchini und Aubergine in Würfel schneiden. Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein hacken. Knoblauch pressen. In einer heißen Pfanne mit Öl Gemüse und Zwiebel anbraten. Gepressten Knoblauch dazugeben. Für ca. 15 Minuten in der Pfanne mit Deckel, bei mittlerer Hitze, schmoren lassen. Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Kräuter unterrühren und Gemüse mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.