

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Mai 2025** ▪  
**Tagesmotto „Mamas Küche“ mit Zora Klipp**



**Lena Werthmann**

**Schweinefilet mit Champignonrahmsauce,  
Herzoginkartoffeln und Beilagensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

400 g Schweinefilet  
 2 EL Butterschmalz  
 1 TL edelsüßes Paprikapulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet von überschüssigem Fett und der Silberhaut befreien, falls erforderlich. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und in eine heiße Pfanne mit Butterschmalz geben. Von allen Seiten anbraten. Danach in Alufolie einwickeln und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 59 Grad weitergaren. Anschließend aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren mehrere Minuten ruhen lassen. Das Fleisch in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

**Für die Champignonrahmsauce:**

400 g weiße Champignons  
 2 Schalotten  
 2 Knoblauchzehen  
 200 ml süße Sahne  
 100 ml Geflügelfond  
 50 ml Weißwein  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 1 TL Maisstärke

Champignons in der Pfanne, in der zuvor das Fleisch angebraten wurde, anbraten. Öl dazugeben, damit die Pilze nicht verbrennen. Schalotten abziehen, würfeln und nach ca. 3 Minuten zu den Champignons geben. Knoblauch abziehen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Diese nach weiteren 2 Minuten in die Pfanne dazugeben. Alles zusammen bei großer Hitze eine weitere Minute anbraten lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit dem Weißwein und Geflügelfond ablöschen. Die Sauce nun 5 Minuten einkochen lassen, dann die Sahne hinzugeben. Hierbei leicht die Hitze reduzieren und bis zum Servieren weiter köcheln lassen. Falls die Sauce noch zu dünn ist, kann sie mit etwas Stärke abgebunden werden. Hierfür die Stärke in etwas Leitungswasser auflösen und in die kochende Sauce einrühren.

**Für die Herzoginkartoffeln:**

500 g mehligkochende Kartoffeln  
 4 Eier  
 2 EL Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend ca. 15 Minuten kochen, bis sie weich sind, durch eine Kartoffelpresse drücken. Eier trennen und drei Eigelbe und Butter unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Aus der Masse lassen sich ca. 20 Herzoginkartoffeln herstellen. Diese vor dem Backen mit dem verbliebenen Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

**Für den Salat:**

½ Kopfsalat	Salat in mundgerechte Stücke zupfen. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Schalottenwürfel in eine große Schüssel geben. Essig, Zucker, Paprikapulver, Zitronensaft und etwas Leitungswasser
1 Schalotte	dazugeben und alles so lange verrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und Schnittlauch
½ Zitrone, Saft	kleinhacken und ebenfalls dazugeben.
20 ml Tafelessig	Salat mit dem Dressing mischen und für wenige Minuten marinieren. Kurz vor dem Servieren das Öl hinzugeben und nochmals mischen.
3 EL neutrales Öl	
10 g frischer Schnittlauch	
10 g glatte Petersilie	
½ TL edelsüßes Paprikapulver	
2 EL Zucker	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.