

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. April 2020** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Stefan Noß

Schweinefilet mit Champignon-Rahm und Semmelknödel

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Schweinefilet waschen und trockentupfen. In etwas Öl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und für 15 Minuten im Ofen garen.

Für den Champignon-Rahm:

300 g weiße Champignons
 50 g gewürfelter durchwachsener Speck
 1 mittelgroße Zwiebel
 100 g Sahne
 100 ml trockener Weißwein
 1 EL weißer Balsamico-Essig
 2 Stängel glatte Petersilie
 2 EL Butter
 1 Muskatnuss
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und vierteln. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Pilze bei starker Hitze in Olivenöl anbraten und herausnehmen. Den Speck in der selben Pfanne anbraten und die Pilze wieder hinzugeben. Alles vermengen, mit Wein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und 2 EL davon mit Butter und Sahne unter die Pilze rühren. Alles aufkochen lassen, verrühren und mit Essig, 1 Msp. Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Semmelknödel:

300 g Semmel vom Vortag
 1 Gemüsezwiebel
 3 Eier
 250 ml Milch
 2 Stängel Petersilie
 2 EL Butter
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Semmel in dünne Scheiben schneiden. Milch in einem Topf leicht erwärmen. Eier und lauwarme Milch mit einem Stabmixer verquirlen. Eine Messerspitze Muskatnuss abreiben, zur Ei-Milch-Mischung geben und mit den Brötchen vermengen. Zwiebel abziehen, die Hälfte kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Zusammen mit den Zwiebeln unter die Semmelmasse heben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen eine kompakte Masse kneten. 10 Minuten ziehen lassen. Aus der Knödelmasse mit angefeuchteten Händen kleine glatte Knödel formen und in Salzwasser 15 Minuten ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.