

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Schwein

2008-2012

130 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Überbackene Schweine-Filets mit krossen Ofen-Kartoffeln	1
Asiatische Schwein-Haxe mit Ingwer-Knödeln	2
Bier-Krustenbraten	3
Brasilianisches Churrasco mit schwarzen Bohnen	3
Chili con carne mit Schweine-Gulasch	4
Curry vom Schweine-Nacken	4
Curry-Gulasch vom Schweine-Hals mit Gemüse-Reis	5
Dreierlei Bohnen-Salat mit Schweine-Filet	5
Eisbein auf Möhren, Petersilienwurzel und Kartoffeln	6
Eisbein I	7
Eisbein II	8
Eisbein III	9
Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffel-Püree	10
Estragon-Schweine-Medaillons mit frittiertem Spargel	11
Fleisch-Röllchen vom Schweine-Filet, Ingwer, Pflaumen	12
Flucht aus Alcatraz Zweierlei vom Mais-Schwein	13
Frühlingsbraten aus Schweine-Rücken	14
Geblätterttes Schweine-Filet auf Peperoni-Grünkohl-Salat	15
Gebratene Schweine-Koteletts mit Petersilien-Kruste	15
Gefüllte Kohlrabi mit Schweine-Bäckchen	16
Gefülltes Schweine-Filet Drecksau	17
Gefülltes Schweine-Kotelett mit Zucchini-Salat	18
Gegrillte Schweine-Koteletts	18
Gegrilltes Secreto vom Ibérico-Schwein	19
Gepökelte Schweine-Bäckchen auf Wurzel-Gemüse-Salat	20
Geschmorter Schweine-Nacken mit Ingwer und Soba-Nudeln	21

Gewürz-Krustenbraten mit Apfel-Rahm-Sauerkraut	22
Grünes Curry vom Schweine-Filet	23
Grünkohl mit Kasseler	24
Grünkohl mit Pinkel	25
Gratiniertes Schäufole mit Meerrettich-Kruste	25
Grill-Haxe	26
Gyros-Spieße mit Schweine-Rücken	27
Gyros	27
Hütten-Gröstl mit Rosenkohl, Weißkraut, Schweine-Bauch	28
Havelländer Apfel-Schwein mit Pancetta-Kartoffeln	29
Henssler's schnelles Geschnetzeltes mit Zucchini-Gemüse	30
Herzhaftes Schweine-Geschnetzeltes mit Speck-Kartoffeln	30
Karbonade vom Schwein	31
Kartoffel-Kroketten mit Schweizer-Sahne-Steak	31
Kleine Senf-Schnitzel vom Schweine-Filet	32
Knuspriger Schweine-Braten	33
Kotelett mit Pilz-Kruste und Pilz-Spätzle	34
Kraut-Lasagne mit Senf-Butter und Schweine-Hals	35
Kraut-Spätzle mit Kasseler Rippchen	36
Lackiertes Schweine-Filet, Frühling-Gemüse, Kerbel-Butter	37
Lauch-Linsen-Salat mit Schweine-Bäckchen	38
Majoran-Fleisch vom Nacken mit Kartoffel-Plätzchen	39
Medaillons vom Schweine-Filet mit Lauchstroh	40
Pfälzer Saumagen	40
Pfeffer-Steak mit Chicorée-Gemüse	41
Polettos Schweinerei	42
Presa vom Ibérico-Schwein mit Papas arrugadas	43
Reibekuchen mit Grillspeck und Apfel-Kompott	44
Rippchen in Senf-Soße mit Weißkohl-Fleckerl	45
Sauerkraut-Roulade vom Schweine-Hals	45
Saures Rädles-Gemüse mit Schälrippchen	46
Scaloppine in Marsala mit geschmortem Chicorée	46

Scharfes Reisfleisch mit Schweine-Filet	47
Scharfes Schaschlik	47
Schaschlik mit Champignons	48
Schaschlik vom Nacken, Paprika-Soße, Kartoffel-Würfel	48
Schaschlik vom Schweine-Nackem mit Letscho	49
Schnelles Kürbis-Gulasch mit Schweine-Filet	49
Schnitzel Münchner Art mit Kartoffel-Rucola-Salat	50
Schnitzelbrot mit Schmortomaten	50
Schweine-Bäckchen mit Kraut und Rüben	51
Schweine-Bäckchen mit Parma-Schinken, Blutwurst und Apfel	52
Schweine-Bauch mit Mangold-Strudel und Stachelbeer-Soße	53
Schweine-Bauch-Steak auf Linsen	54
Schweine-Braten mit Kartoffel-Knödeln und Bier-Soße	55
Schweine-Braten mit Speck-Knödeln	56
Schweine-Braten-Biersülze mit Bratkartoffeln	57
Schweine-Filet im Blätterteig	57
Schweine-Filet im Brot-Mantel	58
Schweine-Filet im Schlafrock mit Möhren-Mangold Puffer	59
Schweine-Filet mit Arganöl, Apfel-Rahm-Spitzkraut	60
Schweine-Filet mit Basilikum und Knoblauch gespickt	61
Schweine-Filet mit Dörripflaumen, Rosenkohl-Blättern	62
Schweine-Filet mit gebratenem Wirsing und Käse-Soße	63
Schweine-Filet mit Gorgonzola gefüllt	63
Schweine-Filet mit Gorgonzola-Soße, Walnüsse, Rosinen	64
Schweine-Filet mit Rosmarin-Aprikosen	64
Schweine-Filet mit Rotkohl-Salat	65
Schweine-Filet mit süß-sauren Kirschen	65
Schweine-Filet mit Senf-Soße, Bohnen-Pfifferling-Gemüse	66
Schweine-Filet mit Senf-Soße	66
Schweine-Filet mit Spinat-Flan	67
Schweine-Filet mit Stauden-Sellerie und Gorgonzola	67
Schweine-Filet mit Waldpilz-Risotto, Wacholder-Apfel-Soße	68

Schweine-Filet mit weißer Pfeffer-Soße und Knöpfe	69
Schweine-Filet pochiert mit Kartoffel-Kürbis-Gemüse	70
Schweine-Filet Robert	71
Schweine-Filet süß-sauer	71
Schweine-Filet unter der Pilz-Kruste mit Bayrisch-Kraut	72
Schweine-Filet-Gratin	73
Schweine-Filet-Schnitzel mit gebratenen Pfeffer-Kirschen	73
Schweine-Filet-Spieß mit Letscho	74
Schweine-Geschnetzelttes mit Mango und Curry-Reis	75
Schweine-Gulasch	75
Schweine-Kotelett mit Chili-Soße und Bratkartoffeln	76
Schweine-Koteletts mit Stampf-Kartoffeln	77
Schweine-Medaillons auf Weißkraut mit Pfifferlingen	78
Schweine-Medaillons mit Kürbis-Püree	79
Schweine-Medaillons mit Senf-Haube, Meerrettich-Soße	80
Schweine-Rücken mit Kümmel-Kruste und Kartoffel-Plätzchen	81
Schweine-Rücken-Steak mit Kartoffel-Risotto, Blumenkohl	82
Schweine-Rücken-Steak mit Spekulatius-Kruste, Rosenkohl	83
Schweine-Rücken	83
Schweine-Schnitzel in Kräuter-Panade	84
Schweine-Schulter mit spanischem Schinken	84
Schweinebauch-Braten mit Sauerkraut und Kartoffel-Knödeln	85
Schwenkbraten und Bratwurst-Spieße vom Grill	86
Semmel-Knödel-Geröstl mit Schweine-Braten	87
Senf-Geschnetzelttes vom Schweine-Filet	87
Senf-Steak vom Schweine-Nacken mit Pellkartoffel-Scheiben	88
Spanferkel-Bäckchen mit Meerrettich-Spitzkohl	89
Spanferkel-Braten mit Kraut-Salat und Servietten-Knödel	90
Spanferkel-Kotelett mit grünem Spargel	91
Spanferkel-Sülze mit Schnittlauch-Soße und Bratkartoffeln	92
Spanferkel-Sülze mit Schnittlauch-Soße und Salat	93
Spargel-Zitronen-Salat mit Rosmarin-Schnitzel	94

Szegediner Gulasch	95
Szegediner-Gulasch mit Sauer-Rahm	95
Teriyaki-Schweine-Bauch	96
Vakuumgegartes Mangalitzza-Schweine-Rücken mit Tarhonya	97
Würzfleisch	98
Waldorf-Salat mit gebratenem Kasseler-Rippchen	98
Wirsberger Schnitzel mit Zitronen-Meerrettich-Schmand	99
Zitronen-Fenchel mit Rosmarin-Schnitzel	100

Index	101
--------------	------------

Überbackene Schweine-Filets mit krossen Ofen-Kartoffeln

Für 4 Personen

8 Schweinefiletmedaillons a 80g	8 Scheiben Bacon	2 Zucchini
3 Tomaten	2 EL Honig	1 EL Butter
250 g Büffelmozzarella	1 kg Kartoffeln, fest	5 EL Olivenöl
2 EL Sesamsaat	2 Avocados, reif	1 Zitrone
200 g Joghurt	1 EL Crème-fraîche	Salz
Meersalz	Pfeffer	Chiliflocken

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffelspalten darauflegen. Die Kartoffelspalten reichlich mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Auf der mittleren Schiene im Backofen circa 25 Minuten goldbraun backen. Die Schweinefilet-Medaillons abbrausen, trockentupfen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch am Rand mit Bacon umwickeln, zur Hilfe mit den Holzspießchen fixieren. Die Tomaten und Zucchini putzen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten scharf anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform setzen. Die Tomaten und Zucchini dachziegelartig auf die Medaillons setzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Büffelmozzarella in Scheiben schneiden und auf das Gemüse legen (auch hier kann man zur Befestigung Holzspießchen verwenden). Das Ganze schließlich mit etwas Honig bestreichen, in den Backofen geben und für circa 15 Minuten überbacken. Die Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett rösten, die Zitrone auspressen. Die Avocados halbieren und den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen, mit einer Gabel zerdrücken und mit Joghurt und Crème-fraîche verrühren. Mit zwei Esslöffeln Zitronensaft, Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Chiliflocken würzen. Die überbackenen Schweinemedallions mit den Ofenkartoffeln anrichten, die Kartoffeln mit der Sesamsaat bestreuen und dazu den Dipp servieren.

Horst Lichter am 25. Juni 2011

Asiatische Schwein-Haxe mit Ingwer-Knödeln

Für 4 Personen

2 Schweinshaxen	2 Möhren, mittelgroß	1 Knolle Sellerie
1 Stange Lauch	70 g Ingwer, frisch	1 TL Koriandersaat
2 Stangen Zitronengras	1 Schote Chili, rot, klein	800 ml Geflügelfond
100 ml Sojasoße	3 EL Honig, flüssig	2 EL Sesamöl
3 Tomaten	100 ml Sahne	250 g Brötchen, altbacken
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	60 g Butter
200 ml Milch	2 Eier (Kl. M)	1 Muskatnuss
1 Bund Koriandergrün	3 Stiele Petersilie, glatt	Salz, Pfeffer, Mehl

Die Schweinshaxen längs bis zum Knochen aufschneiden, diesen auslösen und das Fleisch flach in eine Schale legen. Über Nacht unabgedeckt im Kühlschrank austrocknen lassen. Den Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze oder auf 210 Grad Umluft vorheizen. Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer (oder mit einer Rasierklinge) im Abstand von einem Zentimeter einritzen. Dabei darauf achten, nicht in das Fleisch zu schneiden. Die Haxen gut mit Küchenkrepp trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, die Schwarte dabei großzügig salzen. Die Möhren schälen, den Lauch putzen und waschen. Den Knollensellerie schälen und vierteln. Ein Viertel sowie die Möhren und den Lauch in walnussgroße Stücke schneiden. Alles in einem entsprechend großen Bräter verteilen und die Schweinshaxe mit der Schwarte nach oben darauflegen. 50 Gramm des Ingwers schälen und in Scheiben schneiden. Die Koriandersamen in einem Mörser grob zerstoßen. Die Zitronengrasstangen in Stücke schneiden, danach die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und grob würfeln. Die Gewürze mit dem Geflügelfond mischen und auf das Gemüse im Bräter gießen. Die Schweinshaxen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten braten. Anschließend die Temperatur auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) herunterschalten und die Schweinshaxen weitere ein bis anderthalb Stunden braten. Die Sojasoße mit Honig und Sesamöl mischen und die Schwarte etwa 20 Minuten vor Ende der Garzeit immer wieder mit der Marinade bestreichen, damit eine schöne dunkle Kruste entsteht. Für die Ingwerknödel die altbackenen Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die restlichen 20 Gramm Ingwer ebenfalls schälen und fein reiben. Alles in 20 Gramm Butter andünsten. Anschließend mit Milch ablöschen und zwei Minuten köcheln lassen. Nun die heiße Milchemischung über die Brötchenwürfel gießen. Die Eier zugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen. Alles gut mischen und zehn Minuten durchziehen lassen. Wenn die Knödelmasse zu feucht sein sollte, etwas Mehl untermischen. In einem großen Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Die Brötchenmasse zu Knödeln formen und in das leicht siedende Wasser geben. Zehn bis zwölf Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Petersilie fein hacken. Nun die Knödel herausnehmen und in 40 Gramm Butter goldbraun anbraten. Zuletzt mit der frisch gehackten Petersilie bestreuen. Das Fleisch aus dem Bräter herausnehmen, den Sud durch ein Sieb gießen und auffangen. Die Tomaten kreuzweise einritzen, kurz mit heißem Wasser überbrühen und enthäuten. Daraufhin die Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den aufgefangenen Sud mit der Sahne und den Tomatenwürfeln aufkochen, dann weitere fünf Minuten köcheln lassen. Das Koriandergrün fein hacken und bis auf einen kleinen Rest untermischen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Haxen in Scheiben schneiden, zusammen mit den Knödeln anrichten und mit der Soße beträufeln. Abschließend mit dem übrigen Koriandergrün garnieren.

Johann Lafer am 18. September 2010

Bier-Krustenbraten

Für 4–6 Portionen

1,2 kg Schweinsschulterbraten	1,5 kg Schweinebauch	4 El Öl
Salz	150 g Champignons	2 Gemüsezwiebeln
1 El getrockneter Majoran	1 Zimtstange	350 ml Malzbier
2 Tl Speisestärke	Pfeffer	

Die Schwarte von Schweinsbraten und -bauch jeweils mit einem sehr scharfen Messer (oder Teppichmesser) streifig oder rautenartig ca. 1 cm tief einschneiden. Einen Bräter auf dem Herd erhitzen, Öl hineingeben, das Fleisch mit der Schwarte nach unten hineinsetzen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten anbraten. Die Fleischseite salzen. Im heißen Ofen bei 180 Grad im unteren Drittel 35 Minuten braten (Umluft nicht empfehlenswert). Champignons putzen, Zwiebeln in breite Streifen schneiden. Beides mit Majoran und Zimt zum Braten geben. Fleisch wenden, Bier zugießen, weitere 45–60 Minuten im Ofen braten. Das Fleisch auf ein Blech geben und unter dem heißen Backofengrill bei 240 Grad auf der mittleren Schiene 5–10 Minuten übergrillen, bis die Schwarte knusprig ist. Soße und Gemüse im Bräter oder in einem Topf aufkochen. Stärke mit 3 El Wasser verrühren, in die Soße rühren und einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Soße servieren.

Tim Mälzer am 13. 11. 2010

Brasilianisches Churrasco mit schwarzen Bohnen

Für 2 Personen

ca. 250 ml Gemüsebrühe	1 Chilischote	2 Knoblauchzehen
2 frische Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer	1 EL mildes Paprikapulver
3 EL Olivenöl	150 g Rinderfilet	150 g Schweinehals
150 g Hähnchenbrustfilet	3 Tomaten	1 EL Essig

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. Speck würfeln. Eingeweichte Bohnen mit Gemüsebrühe, einer fein geschnittenen Zwiebel und Speck in einen Topf geben und weich kochen. Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Knoblauch schälen und pressen. Wacholder zerdrücken und fein hacken. Dann mit Salz, Pfeffer, Chili, Knoblauch, Paprikapulver und 1 EL Olivenöl vermischen. Die Fleischstücke mit der Würzmischung einreiben und auf den heißen Grill geben. Wenn es von allen Seiten kross ist, wird es bei sanfter Hitze weiter gegart. Die Tomaten in Scheiben schneiden und mit einer feingeschnittenen Zwiebel in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer, Essig und 2 EL Olivenöl hinzufügen und alles gut vermischen. Die weich gekochten Bohnen nochmals abschmecken und evtl. nachwürzen. Bohnen und Tomatensalat anrichten. Mit einem scharfen Messer das Fleisch in Stücke schneiden und dazu servieren.

Otto Koch Freitag, 27. Juni 2008

Chili con carne mit Schweine-Gulasch

Für 8–10 Personen

250 g getrocknete Kidneybohnen	600 g Schweinegulasch	4 El Olivenöl
1 Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen	500 g Suppengrün
1–1 rote Pfefferschote	1 Dose Tomatenmark (70 g)	1 El Kreuzkümmel
1 El Koriandersaat	1 El Paprikapulver	Salz
2 Dosen geschälte Tomaten	500 ml Fleischbrühe	1 Dose Maiskörner

Bohnen in einer großen Schüssel mit reichlich kaltem Wasser bedecken und 12 Std. einweichen. Fleisch klein würfeln. 4 El Olivenöl in einem Bräter oder Topf erhitzen. Fleisch darin in 2 Portionen 4–5 Min. braun anbraten. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Suppengrün putzen und würfeln. Pfefferschote hacken. Alles zum Fleisch geben und 2 Min. mitbraten. Tomatenmark, Kreuzkümmel, Koriandersaat und Paprikapulver zugeben und kurz mitbraten. Salzen. Bohnen abgießen und zugeben. Tomaten und Fleischbrühe untermischen. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 1:15 Std. zugedeckt schmoren. Zwischendurch umrühren, so dass die Tomaten in kleinere Stücke zerfallen. Mais abgießen, zugeben und kurz im Chili erwärmen. Evtl. nachsalzen.

Tim Mälzer am 29. 10. 2010

Curry vom Schweine-Nacken

Für 4 Personen

40 g frischer Ingwer	1 Zwiebel	3 kleine Tomaten
2 Knoblauchzehen	1 rote Pfefferschote	3 Schalotten
1 1/2 Bund Koriandergrün	8 El Olivenöl	800 g Schweinenacken
Salz	1/2 El Gelbwurz (Kurkuma)	1 El schwarze Senfsaat
400 ml Fleischbrühe	1 EL Zucker	200 ml ungesüßte Kokosmilch

Ingwer schälen. Ingwer, Zwiebel und Tomaten in grobe Stücke schneiden. Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Pfefferschote, Schalotten, Blätter von 1 Bund Koriandergrün und 4 El Öl in den Blitzhacker geben und grob zerkleinern.

Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden. 4 El Öl in einem Bräter oder Topf erhitzen und das Fleisch darin rundherum mind. 5 Min. hellbraun anbraten. Mit Salz und Senfsaat würzen. Gewürzpaste und Gelbwurz zugeben und unter Rühren 2 Min. mitdünsten. Brühe zugießen, Zucker zugeben, aufkochen und offen bei mittlerer Hitze ca. 30–40 Min. schmoren.

Kokosmilch zum Curry geben. Mit den restlichen Korianderblättern bestreut servieren.

Tim Mälzer am 12. 11. 2011

Curry-Gulasch vom Schweine-Hals mit Gemüse-Reis

Für 4 Personen

6 Zwiebeln	800 g Schweinehals	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	3 EL Currypulver	1 Schalotte
1 Karotte	1/2 Fenchelknolle	1 Stange Staudensellerie
3 EL Olivenöl	150 g Langkornreis	ca. 300 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Biozitrone	

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, die Zwiebeln zugeben und hell andünsten. Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Zwiebeln legen. Mit Currypulver bestäuben und alles mit ca. 50 ml Wasser ablöschen. Zugedeckt bei mittlere Hitze alles ca. 1 Stunde köcheln lassen. Für den Gemüsereis Schalotte und Karotte schälen und fein würfeln. Fenchel und Staudensellerie abwaschen und ebenfalls fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Schalotte und die Gemüsewürfel anschwitzen, den Reis zugeben, mit Brühe auffüllen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis weich ist. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Petersilie unter den Gemüsereis mischen, das restliche Olivenöl unterrühren und abschmecken. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben, diese kurz vor Ende der Garzeit zum Gulasch geben. Wenn das Fleisch weich gekocht ist, die Würfel mit einer Spießgabel aus dem Topf nehmen. Die zerkochten Zwiebeln mit einem Pürierstab fein mixen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder zugeben und servieren. Currygulasch mit dem Gemüsereis anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 13. Januar 2011

Dreierlei Bohnen-Salat mit Schweine-Filet

Für 2 Personen

Für den Salat:

50 g rote Bohnenkerne	50 g weiße Bohnenkerne	200 g grüne Bohnen
1/2 Bund Schnittlauch	1 Zweig Pfefferminze	1 Chilischote
1 Zitrone	2 EL Olivenöl	

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet	Salz, Pfeffer	1 TL scharfen Senf
1 TL Thymianblätter	1 EL Butter	2 EL fein gesiebte Semmelbrösel

Die Bohnenkerne sollte alle dieselbe Größe haben. Wenn nicht, muss man sie getrennt einweichen und getrennt kochen. Die Bohnen waschen und in der fünffachen Menge Wasser über Nacht einweichen. Anschließend etwa eine Stunde kochen. Grüne Bohnen putzen und 10 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Schnittlauch und Pfefferminze abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Chilischote entkernen und würfeln. Die Zitrone auspressen. Aus Olivenöl, Zitronensaft, den Kräutern und der Chilischote eine Vinaigrette rühren. Alle Bohnen mit dem Dressing gut vermischen. Das Schweinefilet in Medallions schneiden. Pfeffern, salzen und auf einer Seite mit Senf bestreichen. Thymianblätter darauf verteilen. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Medallions auf der Senfseite in die feinen Brösel drücken und in Butter sanft, auf jeder Seite 4 Minuten braten.

Vincent Klink Mittwoch, 17. Juni 2009

Eisbein auf Möhren, Petersilienwurzel und Kartoffeln

Für 4 Personen

1 große Zwiebel	2 Lorbeerblätter	7 Gewürznelken
1 Eisbein, ca. 1 kg	1 Bouquet garni	Meersalz
500 g Möhren	200 g Petersilienwurzeln	200 g kleine Zwiebeln
350 g kleine Kartoffeln, mehlig	1 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Thymian
Pfeffer	1 Prise Muskat	2 EL Honig
150 ml Gemüsebrühe	2 EL Schweineschmalz	

Die Zwiebel schälen und mit einem Lorbeerblatt und zwei Nelken spicken. Eisbein, Bouquet garni und die gespickte Zwiebel in kochendes Salzwasser legen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. In der Zwischenzeit Möhren, Petersilienwurzeln, Zwiebeln und Kartoffeln schälen. Das gekochte Eisbein herausnehmen, die Schwarte ablösen, dabei einen Teil des Fetts am Eisbein belassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Schwarte in einen feuerfesten Topf legen und bei mittlerer Hitze das Fett ausbraten. Die Möhren an der dickeren Stelle 5 cm einschneiden, damit sie gleichmäßig garen und auf der Schwarte verteilen. Petersilienwurzeln, kleine Zwiebeln und Kartoffeln darauflegen. Zwei Petersilienstängel und Thymian zusammenbinden und zugeben. Etwas Salz, Pfeffer, Muskat und 1 EL Honig zugeben, 5 Minuten anschwitzen und dann die Gemüsebrühe angießen. Das gekochte Eisbein mit einem Lorbeerblatt und fünf Nelken spicken und auf das Gemüse legen. Den Topf mit Alufolie abdecken, den Deckel auflegen und für ca. 30 Minuten in den auf vorgeheizten Ofen schieben. Anschließend den Deckel und die Alufolie entfernen, die Haxe mit dem restlichen Honig bestreichen und die Ofenhitze auf 220 Grad erhöhen. Die Haxe in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten bräunen lassen – falls es zu dunkel wird, eventuell die Hitze reduzieren. Rest Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und zum Eisbein geben. Schweineschmalz in einer Kasserolle erhitzen, Zwiebeln und Kartoffeln aus dem Topf nehmen und in dem Schmalz rundherum anbraten. Das Eisbein in Portionstücke teilen. Möhren und Petersilienwurzel im Ganzen zusammen mit den angebratenen Zwiebeln und Kartoffeln auf Teller geben, Fleisch anlegen (die Schwarte nicht servieren) und mit entstandenen Schmorfond beträufeln.

Frank Buchholz 05. November 2011

Eisbein I

Für 4 Personen

250 g gelbe Erbsen,	4 Port. Eisbein,	3 Zwiebeln,
1 Bd. Suppengrün,	2 Lorbeerblätter,	8 Pfefferkörner,
750 g Sauerkraut,	20 g Schmalz,	5 Wacholderbeeren,
Zucker,	1 Kartoffel,	75 g Speck.

Erbsen am Vortage mit Wasser bedeckt einweichen. Eisbeine mit 1 l Wasser aufkochen und abschäumen. Eine abgezogene Zwiebel, geputztes nicht zerschnittenes Suppengrün und Gewürze zufügen. 2 1/2 Std. weichkochen. 1 Std. vor Ende der Garzeit die Erbsen mit dem Einweichwasser aufsetzen, zum Kochen bringen und ausquellen lassen. Dabei nach Bedarf ab und zu etwas Eisbeinbrühe zugießen, Der Erbsbrei darf nicht zu flüssig werden, aber auch nicht zu fest. Für das Sauerkraut eine Zwiebel würfeln, im Schmalz andünsten, das Sauerkraut auseinandergezupft mit Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben, etwas Eisbeinbrühe angießen, 20 Min. kochen lassen. Das Sauerkraut zum Schluss mit einer roh geriebenen Kartoffel binden, noch 5 Min. durchkochen lassen. Den Erbsbrei mit dem Passierstab durch ein Sieb drücken, abschmecken. Speck und eine Zwiebel würfeln, in einer Pfanne ausbraten, über das angerichtete Erbspüree gießen. Auch das Sauerkraut vor dem Servieren nochmals abschmecken.

NN

Eisbein II

Für 4 Personen

2 kg gepök. Eisbeine,	2 Zwiebeln,	2 Möhren,
2 Lorbeerblätter,	5 Gewürzkörner,	Zucker,
500 g gelbe Erbsen,	1/2 Bd Suppengemüse,	Eisbeinbrühe,
Salz, Pfeffer,	2 Zwiebeln,	120 g Bauchspeck,
600 g Weinsauerkraut,	80 g Schmalz,	1 Zwiebel,
100 ml Weißwein,	1/2 TL Kümmel,	5 Wacholderbeeren,
1 Lorbeerblatt,	Eisbeinbrühe,	5 Kartoffeln, groß,
Salz,	1 Becher Senf,	1 Stange Meerrettich,
viel Pils-Bier,	1 Fl Aquavit.	

Eisbeine müssen gewaschen werden. Die Schwarte mit einem scharfen Messer gründlich abschaben. In reichlich kaltem Wasser aufsetzen. Der Topf muss groß genug sein, da sich das Fleisch verformt. Wenn die Brühe kocht, mehrere Male abschäumen. Dann die geschälten Möhren, Zwiebeln und die Gewürze hineingeben. Da wir Pökeleisbeine verwenden, brauchen wir kein Salz, aber eine Prise Zucker. Das verbessert den Geschmack und gibt dem Fleisch eine kräftige rosa Farbe. Das Fleisch muss ständig von der Brühe bedeckt sein; sie soll leicht sprudelnd kochen. Erbsen mit kaltem Wasser zum Kochen bringen. Sie nehmen viel Flüssigkeit auf, wenn nicht ständig mit Eisbeinbrühe aufgefüllt wird, brennen sie schnell an. Sobald die Erbsen kochen, das geputzte und geschnittene Suppengemüse sowie die Gewürze dazu geben. Wenig Salz verwenden, die Brühe ist kräftig genug. Wenn alles weich ist, durch ein Sieb streichen oder mit dem Mixstab pürieren. Sollte der Erbsbrei zu flüssig sein, eine gekochte Kartoffel mitpürieren. Speck und geschälte Zwiebel in Würfel schneiden. Speck in einer Pfanne auslassen, Zwiebelwürfel darin hellbraun rösten. Dieses Gemisch nennt man Panaschee. Eine Kartoffel wird fein gerieben. Die anderen vier sollten jetzt in Salzwasser zum Kochen aufgesetzt werden. Für das Sauerkraut Zwiebelscheiben im Schmalz glasig werden lassen. Sauerkraut auseinander zupfen und dazu geben. Mit Weißwein auffüllen und zum Kochen bringen. Gewürze nicht vergessen. Genauso wie die Eisbeine, dehnt sich Sauerkraut beim Kochen aus. Verdampfte Flüssigkeit durch Eisbeinbrühe ersetzen. Nach 25 Minuten müsste das Kraut gar sein. Es sollte jetzt nur noch halb mit Flüssigkeit bedeckt sein. Mit einer Fleischgabel wird die geriebene Kartoffel unter das Sauerkraut gerührt, um die verbliebene Flüssigkeit zu binden. Noch fünf Minuten kochen lassen, fertig.

Die größten Teller nehmen. Darauf einen Löffel Sauerkraut geben, daneben Erbspüree. Auf das Erbspüree wird etwas vom Panaschee deponiert. Eine Kartoffel wird mit der Gabel zerdrückt. Darauf legt man das Eisbein und schöpft etwas Brühe darüber. Über das Fleisch wird noch reichlich frischer Meerrettich gerieben.

Tipp:

Man übergieße ca. 100g (oder mehr) Rosinen mit 7-jährigem, kubanischem Rum und lasse dies 2 Tage im Kühlschrank ziehen. Das Sauerkraut wird wesentlich veredelt, wenn man die eingelegten Rosinen vor dem Kochen untermischt.

NN

Eisbein III

Für 4 Personen

1 1/2 kg gepökeltes Eisbein	1 1/4 l Wasser	Salz,
750 g Sauerkraut,	1 Zwiebel,	1 Lorbeerblatt,
3 Gewürznelken,	5 Wacholderbeeren,	1 mehlig. Kartoffel,
frischer weißer Pfeffer,	Zucker.	

Eisbein unter kaltem, fließendem Wasser abspülen; 1 Teelöffel Salz in das Wasser in einen Topf geben, Eisbein hineinlegen und etwa 90 Minuten mit Deckel köcheln. In der Zwischenzeit Sauerkraut locker zupfen. Zwiebel abziehen. Nach Beendigung der Kochzeit das Fleisch herausnehmen, die Brühe durch ein Sieb gießen, auffangen, zunächst etwa 500 ml abmessen (die Flüssigkeitsmenge richtet sich nach der Beschaffenheit des Sauerkrauts) und wieder in den Topf geben. Sauerkraut, Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken und Wacholderbeeren in die Kochbrühe geben, Eisbein hinzufügen, alles zum Kochen bringen und noch etwa 30 Minuten mit Deckel bei mittlerer Hitze kochen. Nach Bedarf etwas Kochbrühe zugeben. In der Zwischenzeit die Kartoffel waschen, schälen und abspülen. Nach Beendigung der Kochzeit die Kartoffel reiben, zu dem Sauerkraut geben und nochmals kurz aufkochen, damit es sämig wird. Das Sauerkraut mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Eisbeine mit dem Sauerkraut servieren.

Tipp:

Etwa 125 ml (1/8 l) der Eisbeinbrühe zum Kochen des Sauerkrauts durch trockenen Weißwein ersetzen. Dazu Kartoffelpüree servieren.

NN

Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

1 gepökeltes Eisbein	Olivenöl	200 g frisches Sauerkraut
1 Zwiebel	1 TL Butter	200 ml Weißwein
3 Wacholderbeeren	2 Pimentkörner	1 Lorbeerblatt
1 Nelke	1/2 TL Kümmel, feingehackt	1 TL Zucker
400 g Kartoffeln, mehlig	ca. 100 ml Milch	30 g flüssige Butter
Salz, Muskat		

Das Eisbein in nur sehr schwach gesalzenem Wasser zirka eine Stunde weich kochen. Etwas auskühlen lassen und vom Knochen befreien. Alles Fett und auch die Haut werden sauber vom schieren Fleisch getrennt. Das magere Fleisch mit der Hand behutsam in die einzelnen Muskelstränge teilen. Warmstellen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Das Sauerkraut nicht waschen, sondern den sauren Saft mit den Händen ausquetschen. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf auslassen und die Zwiebel anschwitzen. Sie sollten keine Farbe annehmen, also kurz zuvor einen viertel Liter Weißwein aufgießen und das Kraut dazugeben. Wacholderbeeren und Pimentkörner zerdrücken. Mit dem Lorbeerblatt, der Nelke und dem Kümmel und etwas Zucker zum Kraut geben und bei geschlossenem Deckel 20 Minuten dünsten. Zum Schluss bei großer Hitze die Flüssigkeit einkochen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser gut weich kochen. Die Milch separat zum Kochen bringen. Die Kartoffeln abschütten, den Topf mit den abgeschütteten Kartoffeln wieder auf den Herd stellen. Den Topf mit Inhalt solange gut durchschütteln bis die Kartoffeln zerfallen sind und sich viel weißer Kartoffelflaum gebildet hat. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken, die heiße Milch nach und nach dazu und mit dem Schneebesen alles durchschlagen. Flüssige Butter unterarbeiten und evtl. mit Salz nachwürzen, sowie mit einer Prise Muskat vollenden.

Vincent Klink Donnerstag, 07. Januar 2010

Estragon-Schweine-Medaillons mit frittiertem Spargel

Für zwei Personen

4 Schweinemedailleurs, à 100 g	4 Scheiben Bacon, dünn	80 g Parmesan
100 g Pecorino	50 g Pinienkerne	500 g weißer Spargel
8 Erdbeeren	1 Zucchini, klein	1 Tomate
1 unbehandelte Zitrone	6 EL Mehl	3 Eier, Größe M
20 g Butterschmalz	75 ml Olivenöl	1 L Frittierfett
50 g französischer Estragon	Zucker	schwarzer Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Einen großen Topf mit Salzwasser, einer Prise Zucker und einem Zitronenstück zum Kochen bringen. Den Spargel schälen, von den unteren Enden befreien und, je nach Größe, fünf bis acht Minuten bissfest garen. Anschließend den Spargel abtropfen lassen. Den Estragon verlesen, waschen, klein schneiden und in einen Mixer geben. Die Pinienkerne sowie den Pecorinokäse dazugeben und alles gut durchmischen. Anschließend das Olivenöl tröpfchenweise in die Masse einrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Zucchini und die Tomaten waschen, den Strunk von den Tomaten entfernen und aus beiden Gemüsesorten Scheiben schneiden. Die Schweinemedailleurs waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit dem Bacon umwickeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die umwickelten Medailleurs darin auf beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und in eine feuerfeste Form setzen. Auf die Fleischstücke abwechselnd Zucchini-, Tomatenscheiben und das Pesto verteilen. Das Ganze im Backofen für etwa 15 Minuten garen. Den Parmesan reiben und mit den Eiern und vier Esslöffeln Mehl verquirlen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Spargelstangen zuerst in dem restlichen Mehl und dann in der Panade wälzen. Das Frittierfett erhitzen und die Spargelstangen circa drei Minuten goldbraun backen. Die Erdbeeren putzen. Die Estragon-Medaillons mit dem frittiertem Spargel auf Tellern anrichten, mit den Erdbeeren und etwas Estragon garnieren und servieren.

Horst Lichter am 22. Juni 2012

Fleisch-Röllchen vom Schweine-Filet, Ingwer, Pflaumen

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	50 g Dörripflaumen	1 EL Ahornsirup
25 ml Pflaumenwein	50 g Ingwerscheiben, eingelegt	1 Lauchstange
1 Karotte	1 Petersilienwurzel	150 ml Geflügelfond
2 EL Teriyaki-Soße	3 EL Olivenöl	Chili
Salz	Pfeffer	

Pflaumen in grobe Stücke schneiden und mit Ahornsirup und Pflaumenwein in einem Mixer fein pürieren. Schweinefilet in acht etwa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Diese zwischen zwei leicht geölten Folien dünn plattieren. Jede Fleischscheibe mit etwas Pflaumenmus bestreichen, darauf ein bis zwei Ingwerscheiben legen und dann zu einer Roulade aufrollen. Eine halbe Stange Lauch waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Karotte und Petersilienwurzel zuerst schälen, dann mit einem Sparschäler lange dünne Streifen herunter schneiden. Das Gemüse vermengen und auf dem Garblech eines Dampfgarers verteilen. Die Fleischröllchen nebeneinander auf das Gemüsebett setzen und alles mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen. Fond und Teriyaki-Soße in den Dampfgarer gießen und erhitzen. Garblech darauf setzen, einen Esslöffel Olivenöl über Gemüse und Fleischröllchen träufeln und zugedeckt bei 70° - 80° C etwa acht bis zehn Minuten garen. Die gedämpften Gemüsestreifen mit den Fleischröllchen anrichten, Dampfsud und restliches Olivenöl darüber verteilen.

Johann Lafer am 07. Januar 2010

Flucht aus Alcatraz Zweierlei vom Mais-Schwein

Für vier Personen

Gemüse:

1 Baby-Blumenkohl	200 g Zuckerschoten	12 Baby-Karotten
50 g Butter	1 Bund Blattpetersilie	3 EL Kapern, abgetropft

Salz

Schweinebauch:

200 g Schweinebauch	1 EL Chilipulver	2 EL Majoran, getrocknet
Olivenöl	Salz	

Koteletts:

4 Schweinekoteletts, à 100 g	2 Zweige Thymian	100 g Polentagrieß
Pflanzenöl	Salz	

Soße:

1 Zitrone	100 g Brombeeren	1 EL Puderzucker
1 EL Currypulver	2 EL Olivenöl, kalt gepresst	Pfeffer, schwarz

Salz

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Gemüse:

Den Blumenkohl, die Zuckerschoten und die Baby-Karotten gründlich unter fließendem Wasser reinigen. Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen, in kochendem Salzwasser blanchieren und sofort in kaltem Wasser abschrecken. Mit den Zuckerschoten ebenso verfahren. Die Karotten in gesalzenem Wasser bissfest garen, kalt abschrecken und die Schale abreiben. In einer Pfanne die Butter bräunen. Fein geschnittene Petersilie, Salz und Kapern zugeben. Das Gemüse auf einem Teller anordnen und die warme Kapernbutter darüber geben. Im vorgeheizten Backofen ruhen lassen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Schweinebauch:

Das Fleisch ausstechen, abtropfen lassen, kräftig salzen und mit Chili und Majoran einreiben. In heißem Olivenöl auf der Schwartenseite anrösten. Das Fleisch in der Pfanne mit einem Topf beschweren und für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Koteletts:

Die Koteletts salzen und in einer Pfanne bei mäßiger Hitze vier Minuten von beiden Seiten anbraten. Zwischenzeitlich den Thymian hacken und mit dem Polentagrieß vermengen. Das Fleisch darin panieren und in einer zweiten Pfanne goldbraun ausbraten. Ruhen lassen.

Soße:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die gewaschenen Brombeeren mit dem Puderzucker, Currypulver, Olivenöl und dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einer stückigen Soße verrühren, dabei die Beeren leicht zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kaperngemüse auf einem Teller geben, die Brombeersoße daneben angießen. Koteletts und Bauch tranchieren und auf der Soße anrichten. Die restliche Kapernbutter über das Gemüse träufeln und servieren.

Kolja Kleeberg am 09. März 2012

Frühlingsbraten aus Schweine-Rücken

Für 4 Portionen:

1 kg Schweinerücken (ohne Schwarte)	2 Bund Möhren	400 g Schalotten
300 ml heiße Gemüsebrühe	4 Knoblauchzehen	2 x 4 TL Rapsöl
2 EL grober Senf	2 EL Honigsenf	1 EL Honig
1 EL Rosmarin	1 EL Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Marinade 50 Milliliter Gemüsebrühe mit gehacktem Knoblauch, Kräutern, Senf, Salz, Pfeffer, Öl mischen, Ober-/Unterhitze auf 90 Grad vorheizen.

Den Schweinerücken mit der Marinade einreihen, den Marinadenrest beiseitestellen. Fleisch im Bräter rundherum in Öl hellbraun anbraten, übrige Brühe und gehackte Schalotten hinzugeben, fünf Minuten schmoren lassen.

Möhren putzen, vom Kraut zirka 2 Zentimeter stehen lassen. Möhren zum Fleisch in den Bräter geben. Honigsenf mit übriger Marinade, Honig und Pfeffer verrühren, über das Gemüse verteilen. Einige Minuten schmoren lassen.

Bräter ohne Deckel in den Ofen schieben. Drei bis vier Stunden garen lassen, eventuell neue Brühe nachgießen. Das Fleisch ist gut, wenn beim Einstechen klarer Saft austritt. Vor dem Aufschneiden den Braten kurz ruhen lassen, mit Baguette oder Pellkartoffeln servieren.

Tipps:

Garen mit Niedrigtemperatur passt für Fisch und Fleisch. Aber erst alles rundherum anbraten. Bei 85 bis 90 Grad wird es schön saftig, Nährstoffe bleiben erhalten, Aromen entfalten sich.

Die Garzeit variiert je nach Fleischhöhe. Hilfreich ist ein Fleischthermometer: Stechen Sie es in eine hohe Stelle. Zeigt es 70 Grad, ist das Fleisch in der Regel durch.

Statt Möhren kommt auch anderes Wurzelgemüse infrage.

Fisch-Variante: 600 g Lachsfilet anbraten, einen Mix aus je zwei Esslöffeln Senf und Schmand darauf streichen, bei 85 Grad etwa eine Stunde garen lassen.

test April 2009

Geblätterttes Schweine-Filet auf Peperoni-Grünkohl-Salat

Für 2 Personen

250 g Schweinefilet	1 Spitzpaprika, rot	300 g Grünkohl
1 EL Rosinen	2 EL Granatapfelkerne	2 TL Kapern, kleine
0,5 TL Senf, scharfer	Chili, mild, gemahlen	1 Prise Zucker
4 EL Olivenöl	2 EL Pflanzenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 130°C Ober-/Unterhitze vorheizen, in die mittlere Einschubleiste ein Ofengitter schieben und darunter ein Abtropfblech legen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin das Schweinefilet rundherum anbraten. Anschließend auf das Gitter im Backofen legen und darin etwa 25 bis 30 Minuten saftig und rosa garen. Den Granatapfel halbieren und die Kerne auslösen. Für die Vinaigrette den Gemüsefond mit dem Essig und dem Senf in einen Mixbecher geben, je zwei Esslöffel der Ölsorten hinein mixen und mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker würzen. Abschließend mit den Rosinen, den Granatapfelkernen und den Kapern verrühren. Den Spitzpaprika halbieren, vom Strunk befreien, entkernen, in zentimetergroße Stücke schneiden und in Salzwasser etwa vier Minuten bissfest kochen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Vom Grünkohl die feinen Blätter abzupfen und in Salzwasser einige Minuten kochen, so dass sie einen leichten Biss haben. Anschließend ebenfalls in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Die Schweinefiletscheiben mit den Peperoni und dem Grünkohl auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette garnieren.

Alfons Schuhbeck am 22. Januar 2010

Gebratene Schweine-Koteletts mit Petersilien-Kruste

Für vier Portionen

4 Schweinekoteletts (à 300 g)	2 EL Senf	2 El Olivenöl
1 Semmel, altbacken	1/2 Bund Petersilie, glatt	80 g Butter
1 Ei (Klasse M)	400 g Kartoffeln, mehlig	2 Stangen Lauch
50 g Bacon	200 ml Gemüsefond	200 ml Sahne
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinekoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Senf einstreichen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend herausnehmen und auf ein Backblech legen. Die Semmel klein würfeln. Die Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und klein hacken. Das Ei trennen. 50 Gramm Butter mit einer Prise Salz schaumig schlagen und mit den Semmeln, der Petersilie und dem Eigelb vermischen. Die Buttermischung auf den Koteletts verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa zehn Minuten gratinieren. Die Kartoffeln waschen, schälen und klein würfeln. Den Lauch putzen, waschen und in zentimeterdicke Ringe schneiden. Den Bacon klein würfeln. 30 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen, den Bacon und die Kartoffelwürfel darin mit Farbe anbraten. Den Lauch zugeben und ebenfalls anschwitzen. Den Fond und Sahne zugeben und bei mittlerer Hitze weich kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die gebratenen Schweinekoteletts mit dem Kartoffel-Lauch-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 30. Juni 2012

Gefüllte Kohlrabi mit Schweine-Bäckchen

Für 2 Personen

Für die Schweinebäckchen:

1 Zwiebel	1 Stange Lauch (Porree)	1 Möhre
300 g Schweinebäckchen	Pfeffer	2 EL Schweineschmalz
100 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond	1 EL Thymian, getrocknet
1 Lorbeerblatt	Kümmel	1 Zweig Majoran

Für Kohlrabi und Kartoffelschaum:

2 junge Kohlrabi	Salz	2 Kartoffeln (ca. 100 g)
50 g Butter	Pfeffer, Zucker	Zitronensaft, Muskat
300 ml Geflügelfond	50 g geschlagene Sahne	

Zwiebel schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Lauch und Möhre putzen, waschen. Vom Lauch, nur das zarte weiße Stück in Streifen schneiden. Möhre in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Schweinebäckchen pfeffern. Im heißen Schmalz von allen Seiten anbraten. Vorbereitetes Gemüse, zugeben und kurz anbraten. Mit Wein ablöschen. Geflügelfond, Thymian, Lorbeer, Kümmel und Majoran zugeben. Alles ca. 1,5 Stunden zugedeckt bei sanfter Hitze garen, bis die Schweinebäckchen butterzart sind. Dabei gelegentlich umrühren. Schweinebäckchen herausnehmen. Jedes Bäckle in 3 Teile schneiden. Vom Kohlrabi die zarten Blätter entfernen, putzen und beiseite stellen. Kohlrabi schälen und an der Oberseite einen Deckel abschneiden, so dass der Kohlrabi noch ca. 4-5 cm hoch ist. Kohlrabideckel beiseite stellen. Kohlrabi vorsichtig mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Die Kohlrabikugeln beiseite stellen. restliches Kohlrabifruchtfleisch herauskratzen und beiseite stellen. Ausgehöhlten Kohlrabi in Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Herausnehmen und kurz in Eiswasser tauchen. Kohlrabi herausnehmen, abtropfen lassen, abdecken und beiseite stellen. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Kohlrabideckel und Reste vom Aushöhlen klein schneiden. Mit den Kartoffeln in 10 g Butter ca. 3 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Zitronensaft und Muskat würzen. Geflügelfond zugeben und gar kochen. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren und durch ein feines Sieb geben. In der Zwischenzeit, ausgehöhlten Kohlrabi mit 1-2 EL Kochfond und 10 g Butter bissfest dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlrabikugeln in weiteren 10 g Butter und 2 EL Wasser ca. 5 Minuten weich dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Kohlrabiblätter zu den Kohlrabikugeln geben und ca. 1 Minute mit schmoren, erneut abschmecken. Kartoffelsauce und übrige Butter, mit deinem Pürierstab schaumig aufschlagen. Sahne unterrühren. Ausgehöhlte Kohlrabi mit Kohlrabikugeln, -blättern, Schweinebäckle und Kartoffelschaum anrichten.

Jörg Sackmann 11. Dezember 2012

Gefülltes Schweine-Filet Drecksau

Für 4 Personen

Schweinefilet:

1 Schweinefilet	1 Brötchen, vom Vortag	20 g Cranberries
20 g Pistazien	Calvados	Brühe
Pfeffer	Salz	Öl

Chips:

2 Kartoffeln, groß	Frittierfett	Salz
--------------------	--------------	------

Bohnengemüse:

2 Stangen Staudensellerie	100 g Bohnen, weiß	0,5 Bund Petersilie
Tomaten, getrocknet	Butter	Pfeffer
Salz		

Püree:

300 g Kartoffeln	70 g Sahne	20 g Butter
Kräutermix	Pfeffer	Muskat
Salz		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Schweinefilet:

Mit Hilfe eines Kochlöffels vorsichtig ein Loch in das Schweinefilet bohren. Das Brötchen in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten. Die Cranberries und geputzten Pistazien mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit einem Schuss Calvados ablöschen. Nach Wunsch noch etwas Brühe hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse etwas abkühlen lassen und anschließend das Schweinefilet damit füllen. Das Filet für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und anschließend etwas ruhen lassen.

Chips:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In heißem Fett frittieren und salzen.

Bohnengemüse:

Den Staudensellerie putzen, die Fäden abziehen und in Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten fein würfeln und mit dem Staudensellerie kurz in etwas Butter anschwitzen. Die Petersilie putzen, fein schneiden und mit den Bohnen dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Püree:

Die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, schälen und ausdämpfen lassen. Durch eine Presse geben und mit Butter und 50 Gramm Sahne vermengen. Mit jeweils einer Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Kräuter putzen, klein schneiden und kurz blanchieren. Die restliche Sahne hinzufügen, mit dem Mixer pürieren und zu dem Kartoffelpüree geben.

Nelson Müller am 01. Juli 2011

Gefülltes Schweine-Kotelett mit Zucchini-Salat

Für 2 Personen

2 Stängel Liebstöckel	2 Stängel glatte Petersilie	2 Schalotten
4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	2 kleine Zucchini
½ Salatgurke	1/2 TL Kreuzkümmel	1 Zitrone
1/2 TL scharfer Senf	2 Schweinekoteletts à ca. 230 g	2 Stängel Zitronenmelisse
1/2 Bund Schnittlauch		

Liebstöckel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, dann Petersilie und Liebstöckel untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Zucchini und Gurke waschen und der Länge nach halbieren. Mit einem Teelöffel die Kerne entfernen. Danach in dünne 4 cm lange Stifte schneiden und in eine Schüssel geben. Kreuzkümmel im Mörser fein zerstoßen. Von der Zitrone etwa 1 EL Saft auspressen. Aus Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Senf, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren und über die Zucchini-Gurken geben. Alles gut vermischen. In die Fleischseite der Koteletts horizontal mit einem spitzen Messer eine kleine Tasche einschneiden und jeweils ca. 1 TL Kräuterschalotten einfüllen.

Dann die Koteletts pfeffern, salzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl, bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je ca. 5 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und 5 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 60 Grad (Umluft:

40 Grad) ziehen lassen. Zitronenmelisse und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Kräuter unter den Salat mischen, nochmals abschmecken. Koteletts mit Salat anrichten.

Vincent Klink 12. Juli 2012

Gegrillte Schweine-Koteletts

Für 4 Personen

2 Schweinskoteletts (à 600 g)	grob gem. schwarzer Pfeffer	Meersalz
5 El Öl	6 Thymianstiele	

Schweinskoteletts kräftig mit Pfeffer und Meersalz würzen. Im heißen Öl in einer Grillpfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Thymian zugeben und kurz mitbraten. Im heißen Ofen bei 80 Grad auf der mittleren Schiene 30 Minuten fertig garen (Umluft nicht empfehlenswert). In Alufolie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen, dann mit dem Bratsud servieren.

Tim Mälzer am 06. 11. 2010

Gegrilltes Secreto vom Ibérico-Schwein

Für 2 Personen

400 g Schweinsrücken	Salz, Pfeffer	2 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl	500 g Spitzkohl	30 g geräucherter Bauchspeck
200 ml Gemüsebrühe	2-3 EL Champagner-Essig	3-4 EL Sonnenblumenöl

Das Fleischstück mit Salz, Pfeffer, Thymianblätter und 1-2 EL Olivenöl einreiben. In eine lebensmittelechte und hitzestabilefolie einpacken und vakuumieren und im 70 Grad heißen Wasserbad ca. 5 Stunden garen. (Oder das vorbereitete Fleischstück in eine Auflaufform geben und bei 80 Grad im Ofen ca. 5 Stunden garen.) Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen und dann das Kraut in sehr feine Streifen hobeln oder schneiden. Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne kurz anschwitzen. Speckwürfel zum Kraut geben. Gemüsebrühe lauwarm erhitzen, zum Kraut geben, mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Essig und Sonnenblumenöl untermischen und etwas ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmal abschmecken. Das Fleisch aus der Folie packen und auf dem vorgeheizten Grill von allen Seiten anbraten, vom Grill nehmen und aufschneiden. Das Fleisch mit dem Krautsalat anrichten.

Karlheinz Hauser Montag, 17. Mai 2010

Gepökelte Schweine-Bäckchen auf Wurzel-Gemüse-Salat

Für 4 Personen

Für die Schweinsbäckchen:

1 Zwiebel	1 Karotte	100 g Sellerie
100 g Lauch	2 EL Pflanzenöl	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1/2 TL Pfefferkörner	gepökelte Schweinsbäckchen
ca. 1,5 l Gemüsebrühe		

Für den Wurzelgemüsesalat:

2 Karotten	200 g Knollensellerie	2 Stangen Staudensellerie
1 Stange Lauch	2 EL Butter	100 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer		

Für die Soße:

1 Schalotte	2 EL Butter	1 EL Mehl
400 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
50 ml Sahne		

Zwiebel, Karotte, Sellerie und Lauch schälen bzw. putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf Pflanzenöl erhitzen und die Gemüswürfel darin anschwitzen. Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörner hinzufügen. Die Schweinebäckchen darauf geben und mit Gemüsebrühe aufgießen. (Die Bäckchen sollten mit der Flüssigkeit bedeckt sein.) Schweinebäckchen ca. 45-60 Minuten am Siedepunkt gar ziehen lassen. Die Bäckchen sind gar, wenn man sie mit einer Fleischgabel ansticht und sich diese wieder sehr leicht herausziehen lässt. Für den Wurzelgemüsesalat Karotten, Sellerie, Staudensellerie und Lauch schälen bzw. putzen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter die Gemüsestreifen glasig anschwitzen, mit Brühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße die Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen. Mehl darüber geben und mit Gemüsebrühe aufgießen (man kann auch den Fond der Schweinebäckchen verwenden) und gut mit dem Schneebesen verrühren. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann Sahne hinzufügen, einmal aufkochen und die Soße mit dem Pürierstab aufmixen. Wurzelgemüsesalat auf der Tellermitte anrichten, Schweinebäckchen anlegen und mit der Soße umgießen.

Karlheinz Hauser Montag, 16. Februar 2009

Geschmorter Schweine-Nacken mit Ingwer und Soba-Nudeln

Für 4 Personen

1 kg Schweinsnacke	Salz	1 EL Butterschmalz
2 Gemüsezwiebeln	1 Stück Ingwer	2 Zehen Knoblauch
1 l Hühnerbrühe	Speisestärke	300 g Möhren
2 Lauchzwiebeln	1 EL Butter	Pfeffer
1 Prise Zucker	400 g japanische Buchweizennudeln	

Das Fleisch salzen. In einem Bratentopf Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin rundherum goldbraun anbraten. Die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zunächst die Zwiebeln zum Fleisch geben und kurz mitbraten, Ingwer und Knoblauch zugeben. Mit Hühnerbrühe auffüllen bis das Fleisch zu 1/3 bedeckt ist. Im geschlossenen Topf je nach Fleischgröße anderthalb bis zwei Stunden schmoren. Fleisch dabei mehrmals wenden. Wenn das Fleisch weich ist herausnehmen und warm stellen. Schmorfond pürieren und durch ein Sieb passieren, eventuell mit etwas Speisestärke binden. Die Möhren schälen und klein schneiden, die Lauchzwiebeln hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Möhren darin andünsten, Lauchzwiebeln zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze weich dünsten. Eventuell 2-3 Esslöffel Hühnerbrühe zugeben. Die Soba-Nudeln in Salzwasser kochen. Den Schweinsnacke aufschneiden und mit den Möhren und den Nudeln servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 05. Januar 2010

Gewürz-Krustenbraten mit Apfel-Rahm-Sauerkraut

Für 4 Personen

Gewürz-Krustenbraten:

1 l Kalbsfond	1,5 kg Schweinebauch	1 TL Puderzucker
1 EL Tomatenmark	200 ml Rotwein	2 Zehen Knoblauch
4 Scheiben Ingwer	0,5 Schote Vanille	1 TL Senfkörner, gelb
1 TL Koriander	1 Lorbeerblatt	0,5 TL Kreuzkümmel
2 TL Kardamomkapseln, grün	2 TL Fenchelkörner	3 Splitter Zimtrinde
0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt	1 TL Speisestärke
Chiliflocken, mild	Salz	

Apfelrahmkraut:

1 Zwiebel, groß	1 EL Öl	800 g Sauerkraut
100 ml Weißwein	400 ml Gemüsebrühe	1 Pfefferkörner, schwarz
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	50 g Sahne
4 EL Apfelmus	3 EL Butter	Curry
Cayennepfeffer	Zucker	Salz

Apfelspalten:

1 Apfel, rotbackig	1 TL Puderzucker	2 EL Butter
Chilisalز		

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.

Gewürz-Krustenbraten:

Den Kalbsfond in einen Bräter gießen, den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten hinein legen und für eine Stunde in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Temperatur anschließend auf 160 Grad erhöhen. Das Fleischstück aus dem Bräter nehmen und umdrehen. Mit einem scharfen Messer einen Zentimeter breite Streifen in die Schwarte schneiden, so wie hinterher die Scheiben tranchiert werden sollen. In einem Topf bei milder Hitze Puderzucker karamellisieren und das Tomatenmark hinein rühren, etwas mit schmelzen lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit einköcheln lassen, bis sie Sirupartig ist. Mit dem Fond auffüllen und in den Bräter gießen. Das Fleischstück mit der Schwartenseite nach oben rein setzen. Weitere zwei Stunden in den auf 160 Grad aufgeheizten Ofen schieben. Anschließend den Backofen auf 220 Grad bis 240 Grad Oberhitze oder Umluftgrill vorheizen. Den Braten aus der Soße nehmen, auf ein Backblech setzen, die Schwarte salzen und auf der untersten Einschubleiste unter der vorgeheizten Oberhitze in 20 bis 30 Minuten knusprig braten. Drei Streifen Schale aus der Zitrone und einen Streifen Schale aus der Orange heraus schneiden. Den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Soße mit Knoblauch, Ingwer, ausgekratzter Vanilleschote, Senfkörnern, Korianderkörnern, Kreuzkümmel, Kardamom, Lorbeerblatt, Fenchel, Zimt und etwas Chili verrühren. Zitronen- und Orangenschale hinein geben und knapp unter dem Siedepunkt zehn Minuten ziehen lassen. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren, nach und nach in die kochende Soße rühren, bis sie leicht sämig bindet und ein bis zwei Minuten leise köcheln lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, salzen und warm halten.

Apfelrahmkraut:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf im Öl bei milder Hitze die Zwiebeln glasig anschwitzen. Das Sauerkraut dazu geben und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und fast völlig einreduzieren lassen. Mit Brühe aufgießen und etwa 45 Minuten bei milder Hitze schmoren. Pfeffer, leicht angedrückte Wacholderbeeren und Lorbeerblatt in einen Einwegbeutel füllen. Nach 30 Minuten Apfelmus und die Gewürze im Teebeutel dazu geben. Nach Garzeitende die Gewürze entfernen, Butter und die Sahne zugeben. Mit einer Prise Cayennepfeffer, Curry, Zucker und gegebenenfalls Salz abschmecken.

Apfelspalten:

Den Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. In einer Pfanne Puderzucker karamellisieren, die Äpfel zugeben und Butter einschmelzen lassen. Mit Chilisalz würzen. Den Krustenbraten in Scheiben schneiden, mit Apfelrahmkraut, Apfelspalten und mit der Bratensoße anrichten.

Tipp:

Der Krustenbraten kann kurz vor Ende des Bratvorgangs mit Gewürzbutter (zerstoßene Gewürze mit brauner Butter gemischt) eingepinselt werden. Jedoch sollte man darauf achten, dass die Gewürze bei der hohen Temperatur im Backofen nicht anbrennen.

Alfons Schuhbeck am 27. November 2009

Grünes Curry vom Schweine-Filet

Für 2 Personen

80 g Basmatireis	1 grüne Chilischote	1 grüne Paprika
10 g Ingwer	1 Stange Zitronengras	2 Zweige Koriander
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Koriandersamen	1/2 TL Kreuzkümmel
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	300 g frische Mango
400 g Schweinefilet	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
150 ml Gemüsebrühe	1 TL Mehlbutter	

Reis in Salzwasser bissfest kochen. Für die Currypaste Chilischote und Paprika entkernen und grob schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Vom Zitronengras die äußere harte Schale entfernen, dann fein hacken. Koriander abspülen, trocken schütteln und grob zerzupfen. Chili, Paprika, Ingwer, Zitronengras, Koriander und Pfefferkörner in einen Cutter geben. Koriander und Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, dann zu den anderen Zutaten mit in den Cutter geben und alles zu einer feinen Paste pürieren. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Mango schälen und fein würfeln. Schweinefilet in 3 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten bei mäßiger Hitze braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. In der Fleischpfanne Schalotte und Knoblauch anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen. Mangowürfel und grüne Currypaste begeben und den Fond um die Hälfte einkochen. Mit Mehlbutter die Soße binden. Abschmecken. Die Fleischwürfel wieder in die Soße geben und anrichten. Das Curry mit Reis servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 20. Februar 2008

Grünkohl mit Kasseler

Für 6 Personen:

1 kg Grünkohl (Tk)	200 g Bacon-Speckwürfel	10 g Griebenschmalz
1 Zwiebel	2 EL scharfen Senf	Salz
1/8 l Brühe	600 g Kasseler Nacken	900 g Kartoffeln
6 Mettenden	20 g Butterschmalz	2 EL Zucker
200g Schmand		

Backofen auf 180°C vorheizen. Grünkohl auftauen. Zwiebeln hacken. Kasseler würfeln. Die Speckwürfel braten bis das Fett ausgetreten ist; danach die Grieben pürieren.

In einem großen Topf Schmalz auslassen und die Zwiebeln glasig braten; den Kohl hinzugeben und kurz mitschmoren. Mit Salz, Senf würzen, die Brühe hinzugießen, das Griebenpüree hinzugeben. Die Hitze zurückschalten. Den Grünkohl ca. 60 min. im Backofen schmoren. Kasseler ca. 15 min. anschmoren und nach der halben Garzeit des Grünkohls hinzufügen. Im Wasserbad abkühlen lassen und über Nacht kaltstellen. In dieser Form eignet sich der Grünkohl auch zum Einfrieren.

Am nächsten Tag:

Die Mettenden gut anbraten und danach in dicke Scheiben schneiden; den Kohl erwärmen und Mettenden hinzufügen. Inzwischen kleine Pellkartoffeln kochen, abkühlen lassen und pellen; in grobe Würfel schneiden. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen, die Kartoffeln kross braten, wenig salzen; mit Zucker bestreuen und karamelisieren lassen. Dabei die Pfanne rütteln, damit nichts anbrennt. Die Kartoffeln und den Schmand unter den Grünkohl mischen.

Grünkohl eignet sich auch gut für einen Auflauf. Dazu wird der Grünkohl in einer ausgebutterten Auflaufform gleichmäßig verteilt; darauf lege man eine Schicht Mettenden-Scheiben. Den Abschluss bildet eine Schicht Kartoffelscheiben, die aus vorgegarten Pellkartoffeln gemacht wurden. Aus 4 Eigelb, 500 ml Sahne, einem Becher Schmand, Salz und Pfeffer bereite man eine Soße, die auf dem Auflauf verteilt wird. Sodann muss der Auflauf – mit Alufolie abgedeckt – mindestens für eine Stunde in den Backofen (mittlere Schiene) bei 160°C. Nach ca. 40 min. ist die Folie zu entfernen, damit die Kartoffeln gebräunt werden. Gegebenenfalls schalte man den Grill dazu und schiebe den Auflauf auf die obere Schiene.

NN

Grünkohl mit Pinkel

Für 4 Personen

1,5 kg Grünkohl	1 Zwiebel	100 g geräucherter Bauchspeck
2 EL Schmalz	200 g Schweinebauchfleisch	500 ml Gemüsebrühe
3 Bremer-Pinkelwürste	Salz	1 TL Senf

Den Grünkohl entstielen und waschen. Dann in kochendes Wasser geben und zusammenfallen lassen, wieder heraus nehmen, in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend grob schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. Speck würfeln. In einem Topf mit 2 EL Schmalz Schalotte anschwitzen, Speck und Schweinebauch zugeben und anbraten. Grünkohl hinzufügen und ca. 300 ml Gemüsebrühe angießen. Pinkel zwischen den Grünkohl legen und alles ca. eine Stunde kochen lassen. Dabei immer wieder etwas Brühe nachgießen. Dann eine Pinkelwurst öffnen und den Inhalt unter den Grünkohl mischen. Nochmals 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Senf abschmecken. Schweinebauch herausnehmen, aufschneiden und mit Grünkohl anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln und auch Senf.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 20. Januar 2009

Gratiniertes Schäufile mit Meerrettich-Kruste

Für 4 Personen

Schäufile:

1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt	1 Nelke
5 Pfefferkörner	1 Zweig Thymian	1kg Schweinsschulter, geräuchert

Rote-Bete:

200 g Rote-Bete	Salz	1 Lorbeerblatt
1 TL Kümmel	1 EL Butter	Zucker

Sellerie:

200 g Sellerie	1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Pfeffer, Zucker
60 g Walnüsse		

Meerrettichkruste:

100 g Butter	20 g Meerrettich	1 EL Meerrettich, aus dem Glas
1 Eigelb	2 EL Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Die Zwiebel schälen und mit Lorbeer und Nelke spicken. Zusammen mit den Pfefferkörnern und dem Thymian in einen Topf mit Wasser geben und zum Kochen bringen. Das Schäufile in den Sud geben – es sollte mit Wasser bedeckt sein – und zirka 1 – 1,5 Stunden leicht sieden lassen. Das Schäufile ist fertig, wenn man mit einer Fleischgabel hineinsticht und diese sich leicht wieder herausziehen lässt. Rote-Bete in einen Topf mit Wasser geben, Salz, Lorbeerblatt und Kümmel dazugeben, die Rote-Bete weich kochen, schälen und in feine gleichmäßige Würfel schneiden. Den Sellerie schälen und raspeln, mit Zitrone, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Walnüsse klein hacken und zu dem Sellerie geben. Für die Kruste die Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Den frischen Meerrettich schälen und reiben. Eigelb, beide Meerrettiche und Semmelbrösel zu der Butter geben und alles vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schäufile in gleichmäßig große 1 cm dicke Scheiben schneiden und im Ofen mit der Kruste gratinieren. 1 EL Butter und Zucker in einem Topf erwärmen, die Rote-Bete darin schwenken. Auf einem vorgewärmten Teller mittig die Rote-Bete anrichten, das gratinierte Schäufile darauf setzen und mit dem Sellarisalat servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 15. Dezember

Grill-Haxe

Für 3 Personen:

1 kg Hintereisbein	1 TL Salz	200 g Suppengrün
1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt	Pfefferkörner
1/4 l Bier	3/4 l Fleischbrühe	1 TL Stärkemehl
7 EL Bier	1 TL Honig	1 Feinbrotscheiben

Grill auf Stufe 3 vorheizen.

Das Eisbein unter fließendem Wasser kurz abspülen, trockentupfen und mit Salz einreiben. Eisbein in einen Suppentopf legen. Suppengrün putzen, grob zerkleinern und hinzufügen.

Die Zwiebel pellen, vierteln und zum Eisbein geben.

Lorbeerblatt und Pfefferkörner hinzufügen.

1/4 l Bier (kein Pils, da es zu bitter wird, aber auch kein Altbier oder dunkles Bier) hinzufügen und mit Fleischbrühe auffüllen. Deckel auflegen und zum Kochen bringen. Auf niedrige Temperatur schalten und Eisbein ca. 1 Stunde köcheln lassen. Mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen, gut abtropfen und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Stärkemehl mit restlichem Bier (ca. 7 EL) und Honig glatt rühren. Grillhaxe damit einpinseln und in eine Fettpfanne setzen. 1. Seite ca. 7 Minuten auf der mittleren Schiene grillen. Dabei hin und wieder einpinseln. Grillhaxe wenden, einpinseln und auf der 2. Seite ca. 4 Minuten grillen. Inzwischen eine Feinbrotscheibe (ca. 60 g) in die Brühe geben und offen einkochen. Durch ein Sieb streichen. Anschließend mit dem Bratenfond der Grillhaxe mischen. So erhält man eine sämige, sehr würzige Sauce.

NN am 6. April 2012

Gyros-Spieße mit Schweine-Rücken

Für 4 Portionen:

2 TL Koriander, gemahlen	2 TL schwarzer Pfeffer	2 TL Chiliflocken
2 TL Thymian, gerebelt	1 TL Kreuzkümmel, gem.	2 TL Majoran, gerebelt
2 TL Oregano, gerebelt	2 TL Paprika edelsüß	1 TL Zwiebelpulver
1 TL Knoblauchpulver	$\frac{1}{4}$ TL Zimt	1 TL Salz
2 Zwiebeln	200 g Schafskäse	16 Sch. Schweine-Rücken, dünn
100 ml Olivenöl		

Sonstiges:

4 Holzspieße, 20 cm, gewässert

Die Gewürze in einer Schüssel vermengen. Die Zwiebeln schälen, vierteln und die Viertel nochmals teilen. Schafskäse in 16 gleichmäßig große Stücke schneiden. Jeweils ein Stück auf eine Scheibe des Schweinerückens legen, mit einer Prise der Würzmischung bestreuen und aufrollen. Jeweils 4 Röllchen und 4 Zwiebelstücke abwechselnd auf einen Holzspieß stecken.

Den Rest der Würzmischung in einer länglichen Schale mit dem Olivenöl vermischen und darin die Spieße 2 Stunden marinieren.

Vor dem Grillen der Spieße das Gewürzöl etwas abtrocknen und dann 10 Minuten bei mittlerer Hitze direkt über der Glut grillen. Wenn Sie einen Grill mit Deckel haben, legen Sie die Spieße nach dem direkten Angrillen über der Glut an den Rand und garen Sie bei geschlossenem Deckel indirekt weiter. Als Beilage empfiehlt sich Tzaziki, Brot und ein leichter grüner Salat.

Tipps:

Natürlich können Sie bei der Füllung noch variieren, zum Beispiel mit Kräutern, Oliven, Zwiebeln oder Tomaten.

Ein Paar Zweige Rosmarin oder Thymian in der Glut geben eine schöne mediterrane Rauchnote und verfeinern das Aroma.

test Juni 2012

Gyros

Für 6 Personen

2 kg Schweine-Nacken	100 ml Olivenöl	200 g Speck
15 g Pfeffer	4 g Thymian	5 g Oregano
1 Zwiebel	4 Knoblauchzehen	

Die Vorbereitung ist am Vortag zu machen. Speck, Zwiebeln, Knoblauch pürieren und mit den restlichen Zutaten der Marinade vermengen. Den Schweine-Nacken in dünne (< 1 cm) dicke Scheiben schneiden (z. B. den Nacken leicht anfrieren lassen und sodann mit der Brotmaschine aufschneiden). Jede Fleischscheibe von beiden Seiten mit der Marinade betreiben und die Fleischstücke nach Größe sortieren. Nun das Fleisch dicht auf den Spieß stechen; die kleineren Scheiben kommen an die beiden Enden des Spießes, die größeren in die Mitte. Überstehendes Fleisch abschneiden. Das Fleisch mit Folie umwickeln und für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag ist das Fleisch zum Grillen bereit. Dazu passen verschiedene Salate, Fladenbrot, Tzatziki u. a.

NN am 12. 12. 2012

Hütten-Gröstl mit Rosenkohl, Weißkraut, Schweine-Bauch

Für 2 Personen

600 g Kartoffeln, fest	2 Eier	2 Zwiebeln
150 g kalter Schweinebauchbraten	200 g Rosenkohl	250 g Weißkraut
5 Champignons	3 Stängel glatte Petersilie	2 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer	1 TL Kümmel	Frittierfett

Die Kartoffeln kochen und pellen (kann schon am Vortag gemacht werden). Die Eier mit der Schale im 65 Grad warmen Wasser ca. 40 Minuten garen. Zwiebeln schälen und in dünne Streifen scheiden. Den Schweinebauch in 1 cm große Würfel schneiden. Rosenkohl putzen, den Strunk abschneiden und die einzelnen Blättchen ablösen. Vom Weißkraut den harten Strunk entfernen und die Blätter in 2 cm große Quadrate schneiden. Champignons putzen und vierteln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kartoffeln in 1cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Sobald die Kartoffeln eine goldbraune Farbe annehmen und knusprig werden die Zwiebeln, Rosenkohlblätter, Weißkraut und Champignons zugeben und mit anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Dann die Bratenwürfel zugeben und mit anschwanken. Zuletzt Petersilie untermengen. Das Frittierfett in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen. Die Eier vorsichtig schälen und ganz kurz im heißen Frittierfett frittieren. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Gröstel anrichten und das frittierte Ei obenauf setzen.

Karlheinz Hauser 13. Februar 2012

Havelländer Apfel-Schwein mit Pancetta-Kartoffeln

Für 4 Personen

Apfelschwein:

1 Stück Krustenbraten, 2 Kg 4 EL Olivenöl 2 TL Apfelblütenhonig
Salz Pfeffer

Pancettakartoffeln:

12 Kartoffeln, fest 1 TL Kümmel 4 Scheiben Pancetta
2 Schalotten 2 EL Apfelwürfel 1 EL Olivenöl
1 EL Schnittlauchröllchen 100 g Mehl 100 g Paniermehl
3 Eier Pflanzenöl Salz
Pfeffer Meersalz, grob

Gemüse:

200 g Zuckerschoten 1 Kohlrabi 8 Stangen Spargel, grün
200 g Erbsen 8 Bandmöhren, klein 2 EL Zucker
1 EL Essig, mild 150 ml Moscato 4 Zweige Majoran
2 EL Butter 4 EL Kalbsjus Salz
Pfeffer Meersalz, grob

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Apfelschwein:

Den Krustenbraten mit einem scharfen Messer oder einer Rasierklinge rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewürzte Keule in einem Esslöffel Olivenöl von beiden Seiten knusprig anbraten. Den Honig in einem kleinen Topf karamellisieren lassen und das restliche Olivenöl einrühren. Die Keule mit der Honig-Olivenölmarinade einpinseln und auf ein Backofengitter geben. Im vorgeheizten Backofen circa 45 bis 60 Minuten knusprig garen. Die Keule immer wieder nachpinseln.

Pancettakartoffeln:

Die kleinen Kartoffeln mit einer Gemüsebürste unter fließendem Wasser abbürsten, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Salz und Kümmel dazu geben und bissfest garen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Kartoffeln längs halbieren und vorsichtig mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Pancetta, Schalotten und Apfel in Würfel schneiden. Die Pancetta-, Schalotten und Apfelwürfel in Olivenöl anbraten und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Das ausgehöhlte Kartoffelmus mit der Pancetta-Schalottenmasse und den Schnittlauchröllchen vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelhälften mit der Speckmasse füllen und wieder zusammensetzen. Die ganzen Kartoffeln zuerst in Mehl wenden, durch das aufgeschlagene Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Nochmals durch das Ei ziehen und zum zweiten Mal in Paniermehl wenden. Das Frittierfett auf circa 170 Grad erhitzen und die Kartoffeln darin knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und im Backofen warm halten.

Gemüse:

Die Zuckerschoten putzen, den Kohlrabi schälen und in Rauten schneiden. Die Spargelenden abschneiden, die Bundmöhren schälen und in Segmente schneiden. Sämtliches Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Zucker in einen Topf geben und goldgelb karamellisieren lassen. Mit dem Essig und Moscato ablöschen. Die Majoranzweige und Butter dazu geben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse in der Moscatoreduktion erhitzen. Zum Anrichten das Gemüse auf vorgewärmte Teller verteilen, den Krustenbraten in Scheiben aufschneiden und darauf geben. Die Pancettakartoffeln schräg halbieren und dazu servieren. Kalbsjus aufkochen und mit etwas Moscatoreduktion abschmecken. Die Soße um das Gemüse gießen.

Hensslers schnelles Geschnetzeltes mit Zucchini-Gemüse

Für 2 Portionen

1 Schweinerückenfilet	1 Zucchini	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL Senf	50 ml Kokosmilch
1 EL Crème-fraîche	Chili	Öl
Salz	Pfeffer	Butter

Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Schweinerückenfilet waschen, trocken tupfen, in dünne Scheiben und anschließend in Streifen schneiden. Eine halbe Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in der Pfanne anschwitzen. In einer zweiten Pfanne eine Flocke Butter zergehen lassen. Die Filetscheiben mit Salz und Pfeffer beidseitig kräftig würzen und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Etwas Knoblauch abziehen, fein hacken und ebenfalls hinzufügen. Nun die Schale der Zucchini mit dem Sparschäler in Streifen schälen und diese zur geschmolzenen Butter geben. Die Schweinefiletscheiben mit etwas Senf bestreichen und das Ganze mit einem Schuss Kokosmilch ablöschen. Zum Binden einen Esslöffel Crème-fraîche unterrühren. Die Zucchini-Streifen mit Salz und Pfeffer würzen und mit ein wenig Chiligewürz verfeinern. Das Schweinegeschnetzelte mit dem Zuchinigemüse auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 21. 10. 2011

Herzhaftes Schweine-Geschnetzeltes mit Speck-Kartoffeln

Für vier Personen

600 g Schweinefilet	2 Zwiebeln	2 Paprikaschoten, gelb
2 EL Pflanzenöl	150 ml Kalbsfond	150 ml Weißbier
5 Stiele Majoran	150 g saure Sahne	3 TL Speisestärke
500 g Kartoffeln, fest	100 g Speck, in Scheiben	2 EL Pflanzenöl
1 TL Kümmel	1/2 Bund Petersilie, glatt	Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer		

Das Schweinefilet in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Zwei Esslöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Fleisch portionsweise darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend beiseite stellen. Die Zwiebeln und Paprika ebenfalls anbraten. Das Fleisch zufügen und alles mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit dem Kalbsfond und dem Weißbier ablöschen. Die Blättchen vom Majoran abzupfen und zugeben. Die saure Sahne mit der Speisestärke verrühren und unter das Geschnetzelte rühren. Das Ganze so lange aufkochen, bis die Soße gebunden ist. Die Kartoffeln waschen, schälen und in circa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln. Die Kartoffelwürfel im Pflanzenöl anbraten und unter Rühren goldbraun und knusprig braten. Den Speck zugeben und solange mit braten, bis er gut ausgelassen und goldbraun ist. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Die Speckkartoffeln mit dem Geschnetzelten und der Soße servieren. Zuletzt die Petersilie hacken und auf das Geschnetzelte streuen.

Horst Lichter am 22. September 2012

Karbonade vom Schwein

Für 2 Personen

2 Schweinekarbonaden a 400 g 2 El Öl Meersalz
schwarzer Pfeffer 1-2 Stiele Thymian

Schweinekarbonaden Raumtemperatur annehmen lassen. Mit je 1 El Öl beträufeln, kräftig mit Meersalz und mit grob gemahlenem Pfeffer würzen und alles rundherum einmassieren. In einer heißen Grillpfanne von allen Seiten kräftig anbraten. Thymianstiele auf das Fleisch geben und in der Pfanne im heißen Ofen bei 140 Grad auf der mittleren Schiene 15–20 Min. fertig garen (Umluft nicht empfehlenswert). Das Fleisch 5 Min. ruhen lassen, dann mit dem Bratsud und der Pfirsich-Salsa servieren.

Tim Mälzer am 02. 10. 2010

Kartoffel-Kroketten mit Schweizer-Sahne-Steak

Für 2 Personen

200 g Kartoffeln, mehlig Salz 4 Eigelb
Pfeffer, Muskat 5 EL Mehl 2 Eier
3 EL Semmelbrösel ca.1/2 l Olivenöl

Für die Kartoffelkroketten die Kartoffeln schälen, in gleichgroße Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser weich kochen. Das Wasser wird abschütten und die Kartoffeln gut ausdampfen lassen. (Den Topf dabei immer wieder schütteln, damit die Kartoffeln durch das usdampfen möglichst viel Wasser verlieren.) Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse geben, mit Eigelb verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffelmasse auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu gleichmäßigen Rollen von circa 1,5 cm Durchmesser formen und diese in Stücke von circa 4 cm Länge schneiden. Die einzelnen Rollen erst in Mehl wenden, dann durch geschlagenes Ei ziehen und mit Semmelbröseln panieren. Die Kroketten in einem Topf mit erhitztem Olivenöl goldbraun frittieren.

Vincent Klink Donnerstag, 18.September

Kleine Senf-Schnitzel vom Schweine-Filet

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	2 Schalotten	1 Bund frische gemischte Kräuter
500 g Kartoffeln	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 EL Butter	1 EL Dijon-Senf	125 ml Rotwein
1 TL kalte Butter		

Fleisch in vier gleich große Stücke schneiden und plattieren. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Für die Röstitaler die Kartoffeln roh schälen und grob raspeln. Die Kartoffelspäne in ein Küchentuch geben und fest ausdrücken. In eine beschichtete Pfanne 1-2 EL Butterschmalz geben und die Kartoffelspäne darin gleichmäßig verteilen. Bei geringer Hitze die Röstitaler langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne Butter erhitzen, die Schalotten darin anschwitzen, Senf zugeben und 1-2 Minuten rührend erhitzen, damit sich die Schärfe und die Säure des Senfs etwas verlieren. Pfanne vom Herd ziehen und die gehackten Kräuter untermischen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischscheiben dünn mit der Senfmasse bestreichen und zusammenklappen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten. Dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein lösen, kurz aufkochen, kalte Butter unterrühren und abschmecken. Schnitzel anrichten und mit dem Bratensaft beträufeln. Mit den Röstitalern servieren. Dazu passt gut Blattsalat.

Vincent Klink Mittwoch, 07. Mai 2008

Knuspriger Schweine-Braten

Für 10-12 Personen

1 Schweineschulter (5 kg)	1 El Meersalz	2 Lorbeerblätter
1 1/2 Tl getr. Rosmarin	1 1/2 Tl getr. Thymian	1/2 frisch ger. Muskatnuss
ca. 100 ml Olivenöl	500 ml Cidre	1-2 Scotch-Bonnet-Chilischoten
1 Bund Frühlingszwiebeln	30 g frischer Ingwer	2 Knoblauchzehen
2 Bund Koriandergrün	1/2 frisch gem. Muskatnuss	1/2 Tl gemahlener Zimt
1 Prise gemahlene Nelken	1/2 Tl gemahlener Piment	Saft von 2 Limetten
1-2 El Honig		

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Mit einem sehr scharfen Messer die Schwarte und Fettauflage der Schweineschulter im Zickzack ca. 1 cm tief einschneiden.

Salz, Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian und Muskatnuss in einem Mörser oder Blitzhacker fein zermahlen. 6 El Olivenöl untermischen. Fleisch und Schwarte rundherum mit dem Gewürzöl einreiben.

Den Braten mit der Schwarte nach oben auf ein tiefes Blech legen. Im heißen Ofen bei 240 Grad im unteren Ofendrittel 30 Minuten braten, sodass die Schwarte kross wird. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 130 Grad reduzieren und weitere 6-7 Stunden garen (Umluft nicht empfehlenswert). Nach etwa 1 Stunde den Cidre zugießen. Evtl. nach der Hälfte der Garzeit den Braten mit einer doppelten Lage Alufolie abdecken.

Den Braten auf ein Brett setzen. Die knusprige Schwarte vorsichtig ablösen. Die Fettschicht vom Fleisch ablösen und das Fleisch am besten mit einer Gabel vom Knochen zupfen.

Chilischoten, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch, 1 Bund Koriandergrün und sämtliche Gewürze in den Mixer geben und alles zu einer feinen Salsa zerhacken. (Oder im Mörser fein zermahlen.) Limettensaft, Honig und ca. 50 ml Olivenöl untermischen.

Die Salsa mit 100 ml vom Bratensatz verrühren, evtl. salzen. Das Fleisch auf eine Platte geben, die Salsa darübergeben. 1 Bund Koriandergrün grob hacken und zugeben. Alles kurz durchmischen. Mit der knusprigen Schwarte servieren.

Tipp I:

Die Fleischmischung in kleine aufgebackene Brötchen füllen.

Tipp II:

Wer keinen allzu großen Ofen hat, oder auch nur 6-8 Gäste bekochen möchte, der kauft sich beim Fleischer ganz einfach ein kleineres Stück Schweineschulterbraten (ca. 3 kg) mit Knochen. Die Garzeit verändert sich dadurch nicht.

Tim Mälzer am 03. 12. 2011

Kotelett mit Pilz-Kruste und Pilz-Spätzle

Für 2 Personen

1 Schalotte	100 g Speisepilze	1 Scheibe Kastenweißbrot
3 Stiele glatte Petersilie	3 Zweige Thymian	2 EL Butterschmalz
1,5 EL Butter	2 Eigelb	Salz, Pfeffer, Muskat
2 Schweinskoteletts a 180 g	100 ml Fleischbrühe	2 EL Weißwein

Für die Pilzspätzle:

15 g getrocknete Steinpilze	200 g Mehl	2-3 Eier
Salz	2 EL Butter	

Schalotte schälen und fein hacken. Die Pilze putzen und fein hacken. Brot entrinden. Brotscheiben in 1 cm große Würfel schneiden. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Brotwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz knusprig braten, in eine Schüssel geben. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, die Pilze zugeben und dünsten. Dann in die Schüssel mit dem Brot umfüllen, Kräuter und Eigelb untermischen und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten braten. Die Koteletts auf ein Backblech oder einen hitzebeständigen Teller geben, mit der Pilzmasse bestreichen und unter der Grillschlange kurz gratinieren. In der Zwischenzeit den Bratensatz der Fleischpfanne mit Brühe und Weißwein lösen, kurz einkochen und mit 1 TL Butter binden. Die Soße abschmecken und mit den Koteletts anrichten. Für die Spätzle die getrockneten Pilze in einem Mörser oder einem Cutter zu feinem Pilzmehl zermahlen. Pilzmehl mit Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken, Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzleblett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Kurz vor dem Servieren die Spätzle in einer Pfanne mit Butter kurz anschwanken.

Vincent Klink Donnerstag, 08. Oktober 2009

Kraut-Lasagne mit Senf-Butter und Schweine-Hals

Für 2 Personen

Nudelteig:

1 Ei	3 Eigelb	Salz
1 TL Öl	50 g Hartweizenmehl	100 g Mehl
Wasser		

Für die Krautlasagne:

1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	200 g Sauerkraut
2 Lorbeerblätter	5 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian
300 ml Geflügelfond	30 g Butter	Salz, Pfeffer
1 TL Honig	100 g Schweinehals (oder Kasseler)	ca. 50 g Parmesan

Für die Senfbutter:

80 ml Geflügelfond	80 g kalte Butter	1 EL körniger scharfer Senf
1 Msp. Kümmel	Salz	

Für den Nudelteig:

Ei, Eigelbe, 1 Prise Salz, Öl und die beiden Mehle zu einem glatten Nudelteig vermengen. Ist der Teig zu fest noch etwas Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt 1 Stunde gekühlt ruhen lassen. Für die Krautlasagne Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Sauerkraut und Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Thymian zugeben. Mit Geflügelfond aufgießen. Ungefähr 30 Minuten köcheln lassen, bis das Kraut weich ist, die restliche Flüssigkeit abgießen. Die Butter in einem Topf bräunen und über das Kraut gießen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Den Schweinehals in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen.

Für die Senfbutter:

Geflügelfond in einem Topf aufkochen und die kalte Butter einrühren. Senf, Kümmel und Salz zugeben, alles noch einmal gut verrühren und warm stellen. Den Nudelteig dünn ausrollen und 8 gleich große Kreise (12 cm Durchmesser) ausstechen, diese im Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Die Nudelblätter abwechselnd mit dem warmen Sauerkraut zu einer Lasagne aufschichten und mit einem Teigkreis abschließen. Den angeschwitzten Schweinehals in die Mitte darauf geben und Senfbutter angießen. Nach Belieben Parmesan darüber hobeln.

Jörg Sackmann 21. Februar 2012

Kraut-Spätzle mit Kasseler Rippchen

Für 2 Personen

200 g Mehl	4 Eier	Salz
2 Schalotten	1 kleiner Apfel	3 EL Butter
200 g Sauerkraut, frisch	250 ml trockener Weißwein	1 TL Biogemüsebrühepulver
1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren	Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Zwiebel	2 Kasselerrippchen a 150 g

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken. Die Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für das Sauerkraut Schalotte schälen und fein schneiden. Den Apfel waschen und mit der Schale fein reiben. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotten glasig anschwitzen, das Sauerkraut und Apfel zugeben, mit Wein aufgießen. Gemüsebrühepulver, Lorbeerblatt und zerdrückte Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas Pfeffer und Zucker würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten kochen, evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Das Sauerkraut abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebel braun rösten. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Für die Spätzle einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz in kochendes Wasser tauchen, darauf ca. 2 Esslöffel Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Eine gebutterte Auflaufform abwechselnd mit Sauerkraut und Spätzle je 2 cm hoch schichten. Obenauf die gerösteten Zwiebeln geben. Die Auflaufform für ca. 18 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Kasseler Rippchen in einem Topf mit ca. 80 Grad heißem Wasser ca. 8 Minuten erwärmen. Die Krautspätzle mit den Rippchen anrichten und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 24. Februar 2011

Lackiertes Schweine-Filet, Frühling-Gemüse, Kerbel-Butter

Für 2 Personen

1 Schweinefilet à 500 g	1 Bund Frühlingslauch	1 Schalotte
1 EL Speisestärke	125 g Möhren	125 g Zuckererbsen
1 Kohlrabi	100 ml Schlagsahne	50 ml Sojasoße
50 ml Kalbsfond	25 ml trockener Weißwein	125 ml Gemüsefond
125 ml Geflügelfond	1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
1 Zweig Salbei	1 Bund Kerbel	80 g Butter
1 TL Honig	Pflanzenöl	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Lack die Sojasoße, den Kalbsfond und den Honig in einem Topf aufkochen und mit der Stärke so lange binden, bis der Lack eine sirupartige Konsistenz hat. Für das Schwein das Filet von Sehnen befreien, waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten. Anschließend für sechs Minuten in den Backofen geben und garen lassen. Danach den Backofen auf 75 Grad herunter schalten, das Schweinefilet in Alufolie wickeln und weitere zehn Minuten ruhen lassen. Für das Frühlingsgemüse die Möhren und den Kohlrabi schälen und in beliebige Formen schneiden. Zwei Esslöffel Butter mit etwas Salz und Zucker erhitzen, mit dem Geflügelfond ablöschen und einen Zweig Petersilie dazugeben. Darin die Möhren und den Kohlrabi zugedeckt etwa zehn Minuten schmoren. Den Frühlingslauch putzen und in Stifte schneiden. Die Erbsen, den Lauch und den Spargel separat blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die übrige Petersilienblätter abzupfen und klein schneiden. Abschließend das blanchierte Gemüse zum geschmortem Gemüse geben und mit der Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet aus dem Backofen holen, mit einem Teelöffel Butter, dem Thymian und dem Salbei in einer Pfanne nachschwenken, anschließend mit dem Lack einstreichen und im Backofen erneut bei Oberhitze kurz ein wenig gratinieren lassen. Für die Kerbelbutter die Kerbelblätter abzupfen und klein hacken. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Gemüsefond auffüllen. Das Ganze bis auf ein Drittel reduzieren lassen und mit 100 Milliliter Sahne auffüllen. Abschließend mit dem Stabmixer den Kerbel mit der Butter einmontieren, schaumig schlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet mit dem Frühlingsgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. Februar 2012

Lauch-Linsen-Salat mit Schweine-Bäckchen

Für 2 Personen

100 g Berglinsen	1 Zwiebel	1 EL Pflanzenöl
1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken	1/2 TL Pfefferkörner
300 g gepökelte Schweinebäckchen	ca. 1l Gemüsebrühe	Salz
1/2 Stange Lauch	1 Schalotte	5 EL Olivenöl
1 Bund Schnittlauch	1 EL Balsamico	1 TL grober Senf
1 TL Zucker etwas Pfeffer	1 Fleischtomate	

Linsen am Vorabend in reichlich Wasser einweichen. Zwiebel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörner hinzufügen. Die Schweinebäckchen darauf geben und mit Gemüsebrühe aufgießen. (Die Bäckchen sollten mit der Flüssigkeit bedeckt sein.) Schweinebäckchen ca. 45-60 Minuten am Siedepunkt gar ziehen lassen. Die Bäckchen sind gar, wenn man sie mit einer Fleischgabel ansticht und sich diese wieder sehr leicht herausziehen lässt. Abgeschüttelte eingeweichte Linsen in reichlich Wasser ca. 30 Minuten bissfest kochen und abschütten. Erst zum Schluss salzen. Lauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotte und Lauch anschwitzen, in eine Schüssel geben und die Linsen untermischen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. 3 EL Olivenöl mit Balsamico und Senf gut vermischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Damit das Gemüse anmachen. Schnittlauch untermischen. Fleischtomate in dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in 1 EL Olivenöl kurz anbraten. Fleischtomaten auf Tellern verteilen, Schweinebäckchen in Scheiben schneiden und darauf geben. Linsensalat darum herum verteilen.

Vincent Klink Donnerstag, 12. August 2010

Majoran-Fleisch vom Nacken mit Kartoffel-Plätzchen

Für 4 Personen

750 g Schweinsnacke, am Stück, sehr mager	2 Bund Majoran	8 Zwiebeln
50 g Butterschmalz	250 ml Fleischbrühe	200 g Crème-fraîche
1 kg Kartoffeln, mehlig	1 Ei	100 g Mehl
2 EL Olivenöl	2 EL Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Schweinsnacke waschen, trocken tupfen, in schmale Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, das Fleisch hineingeben und von allen Seiten kräftig anbraten. Die Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden, anschließend zum Fleisch geben und goldgelb werden lassen. Einige Zweige des Majorans für die Garnitur beiseite legen. Die Hälfte des übrigen Majorans grob hacken und dazugeben. Nach kurzem Anbraten das Ganze mit der Brühe ablöschen und zugedeckt etwa 20 Minuten schmoren lassen. Anschließend die Crème-fraîche unterrühren und erneut etwas einköcheln lassen. Abschließend den restlichen Majoran dazugeben und erneut mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Die Kartoffeln schälen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. 500 Gramm Kartoffeln garen. Die restlichen Kartoffeln roh in ein Gefäß mit Wasser reiben. Danach die geriebenen Kartoffeln in einem Sieb abtropfen lassen und dabei das Wasser auffangen. Sobald sich die Stärke am Boden abgesetzt hat, das Wasser abgießen und die Stärke wieder mit den geriebenen Kartoffeln mischen. Die gekochten Kartoffeln nun mit der Kartoffelpresse unter die rohe Kartoffelmasse mischen und mit dem Ei und dem Mehl gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Anschließend aus der weichen Masse eine circa fünf Zentimeter dicke Rolle formen und davon circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelplätzchen darin beidseitig goldgelb ausbacken. Kurz bevor die Kartoffelplätzchen fertig sind, die Butter hinzugeben und nachbräunen lassen. Abschließend die Kartoffelplätzchen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Majoranfleisch auf Tellern anrichten und seitlich dazu die Kartoffelplätzchen platzieren. Mit den übrigen Majoranblättchen garnieren und servieren.

Horst Lichter am 24. April 2010

Medaillons vom Schweine-Filet mit Lauchstroh

Für 2 Personen

1/4 Lauchstange	300 g Schweinefilet	Salz, Pfeffer
100 ml Olivenöl	100 ml Rotwein	1 TL kalte Butter

Für die Schupfnudeln:

300 g mehligk. Kartoffeln	Salz	2 Eigelb
4 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 EL Butter

Für die Schupfnudeln Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Pürierpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen, herausnehmen, abtropfen lassen. Lauch waschen, putzen, in lange dünne Streifen schneiden und gut abtrocknen. Schweinefilet in 4 Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne vorheizen und die Medaillons mit 1 EL Olivenöl darin von beiden Seiten je ca. 2-3 Minuten braten. Herausnehmen und im Backofen (bei 60 Grad) warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein lösen, diesen etwas einkochen, kalte Butter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauchstreifen in einem flachen Topf mit Olivenöl fritieren, herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen, leicht salzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schupfnudeln kurz vor dem Servieren leicht anbraten. Die Medaillons anrichten, obenauf das Lauchstroh geben, die Sauce angießen und die Schupfnudeln dazu reichen.

Vincent Klink 10. November 2011

Pfälzer Saumagen

Für 10 Personen:

1 kg Schweine-Fleisch	1,5 kg Kartoffeln	1,5 kg Schweinemett
3 EL Salz	1 TL schwarzer Pfeffer	1 TL Muskatnuss
1 TL getr. Majoran	1 TL getr. Basilikum	1 TL Koriander
1 TL Nelkenpulver	1 TL Thymian	1 TL Kardamon
1 Lorbeerblatt	50 g Zwiebel	

Einen Saumagen (muss beim Fleischer vorbestellt werden) unter fließendem kalten Wasser gründlich waschen, trockentupfen.

Aus den Zutaten die Füllmasse mischen. Den Magen nicht zu prall füllen, damit er nicht platzt. Zwei Ausgänge des Magens mit Küchengarn fest zubinden. Die Füllmasse durch die dritte Öffnung in den Magen füllen. Diese Öffnung ebenfalls gut zubinden.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, Hitze reduzieren. Saumagen in das Wasser geben und bei geringer Hitze 3 Stunden garen, nicht kochen lassen. Saumagen aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und servieren. Am Tisch in Scheiben schneiden.

Dazu frisches Bauernbrot, Sahnepüree oder Pfälzer Kartoffeln, Weinkraut und Pfälzer Wein servieren. (Der eigentliche Saumagen muss nicht mitgegessen werden.)

Sollte etwas vom Saumagen übrigbleiben, kann man den Magen am nächsten Tag in Scheiben schneiden und in zerlassener Butter goldbraun braten.

NN

Pfeffer-Steak mit Chicorée-Gemüse

Für 2 Personen

1 Schalotte	30 g Sellerie	30 g Lauch
1 EL schwarze Pfefferkörner	300 g Schweinefilet	Salz
3 EL Olivenöl	20 ml Cognac	125 ml Madeira
125 ml Fleischfond	2 Chicorée	2 Schalotten
2 Stängel glatte Petersilie	1 TL Puderzucker	Pfeffer
1 EL Butter		

Schalotte schälen und fein schneiden. Sellerie schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls sehr fein würfeln. 1 EL schwarzer Pfeffer in einem Mörser zerstoßen oder grob mahlen mit der Pfeffermühle. Das Schweinefilet in vier Medaillons schneiden, salzen und auf einer Seite den geschroteten schwarzen Pfeffer andrücken. Mit dieser Seite die Medaillons in eine vorgeheizte Pfanne mit 2 EL Olivenöl geben. Auf jeder Seite ca. 3 Minuten (zuerst auf der Pfefferseite) bei milder Hitze sanft braten. Schalotten zugeben, kurz anschwanken, dann Sellerie und Lauch zugeben und anbraten. Mit Cognac ablöschen, Madeira und Fleischfond angießen und die Pfanne vom Herd ziehen. Zugedeckt ca. 8 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Chicorée halbieren, den Strunk herausschneiden, dann die Chicoréeblätter in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen, halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Chicorée zugeben. Mit Puderzucker bestäuben und goldbraun karamellisieren. Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Fleischpfanne wieder auf den Herd stellen, alles nochmal aufkochen, die Filets herausnehmen und auf Tellern anrichten. Die Sauce mit 1 EL kalter Butter binden, abschmecken und über die Fleischscheiben träufeln. Chicorée dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 24. März 2011

Polettos Schweinerei

Für 4 Personen

Für die salsa verde:

2 Bund Schnittlauch

2 Sardellenfilets

1 Spritzer milder Weinessig

2 Bund glatte Petersilie

150 ml Olivenöl

Meersalz

1 Biozitrone

1 Knoblauchzehe

Pfeffer

Für die Fleisch-Gemüse-Pfanne:

12 kleine Kartoffeln, fest

80 g Tiroler Speck in Scheiben

4 EL Olivenöl

120 ml Kalbsfond

1 gelbe Paprika

600 g Schweinefilet

je 1 Zweig Rosmarin

1 rote Paprika

Salz, Pfeffer

2 EL Taggiascaoliven

Für die salsa verde Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zitrone abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Sardellenfilets fein hacken. Die Kräuter mit Zitronenabrieb, Sardellen und Olivenöl vermischen. Die Knoblauchzehe schälen und im Ganzen dazugeben (damit nur ein Hauch von Knoblauch zu schmecken ist). Erst kurz vor dem Anrichten die Salsa mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken, so behält sie lange ihre grüne Farbe. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln in der Schale kochen, etwas auskühlen lassen und längs halbieren. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen, die Paprikahälften auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, bis die Haut blasen wirft. Paprika etwas auskühlen lassen und die Haut abziehen, dann in Rauten schneiden. Die Speckscheiben in dünne Streifen schneiden. Das Schweinefilet in grobe Würfel schneiden, salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, Rosmarin- und Thymianzweig zugeben und fast durchbraten. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die vorbereiteten Kartoffeln goldgelb anbraten. Den Speck zugeben und mitbraten. Die Paprikarauten, Oliven und Schweinefiletwürfel dazugeben. Mit Kalbsfond ablöschen, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf warmen Tellern anrichten. Die Salsa verde mit Meersalz, Pfeffer und Essig abschmecken und damit das „Schweinerei-Gemüse“ beträufeln.

Cornelia Poletto Montag, 28. März 2011

Presa vom Ibérico-Schwein mit Papas arrugadas

Für 4 Personen

Papas-arrugadas:

800 g Kartoffeln, klein 1 Lorbeerblatt Meersalz, grob

Soße:

1,5 kg Strauchtomaten 1 Zitrone, unbehandelt 1 Zehe Knoblauch
Salz Zucker Pfeffer
Olivenöl Thymian Rosmarin

Kapern:

3 EL Kapern, in Lake 2 EL Mehl Olivenöl

Presa:

1 Stück Presa, ca. 500 g 1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian
Salz Pfeffer Olivenöl
Meersalz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Papas arrugadas:

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser und dem Lorbeerblatt circa zehn Minuten bissfest kochen, danach das Wasser abgießen und die Kartoffeln auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen die Kartoffeln 30 Minuten trocknen lassen.

Soße:

Den Stielansatz der Tomaten mit einem Messer entfernen und danach quer halbieren. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Backmatte auslegen und mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Die Tomatenhälften mit der Schnittstelle nach unten auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf Grillstufe so lange belassen, bis sich die Haut mit zwei Fingern lösen lässt. Die Oberfläche der Tomaten wird dabei etwas dunkler, dies beeinträchtigt den Geschmack auf keinen Fall. Die Schale der Zitrone abreiben. Thymian, Rosmarin und Knoblauchzehe grob hacken. Die Tomaten mit dem Zitronenabrieb, Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl bestreuen und beträufeln und nochmals zehn Minuten im Ofen garen. Die Tomaten in einen Topf oder eine Schüssel geben, nochmals abschmecken und mit einer Gabel leicht zerdrücken.

Kapern:

Die Kapern auf einem Küchenpapier abtupfen und kurz in Mehl wälzen, das überschüssige Mehl abklopfen. In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen und die Kapern darin knusprig frittieren. Kapern mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Presa:

Das nicht kühl-schrankkalte Fleischstück mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne oder Grillpfanne mit Olivenöl sehr kräftig anbraten. Mit einem Zweig Rosmarin und Thymian fest in Alufolie einwickeln und mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Je drei Kartoffeln auf einen Teller geben. Die Tomaten auf den Teller geben und das in dünne Scheiben geschnittene Presa fächerartig darauf legen und mit frischem Pfeffer, Meersalz und den frittierten Kapern bestreuen. Eventuell mit frischen Kräutern bestreuen.

Tim Mälzer am 10. Oktober 2008

Reibekuchen mit Grillspeck und Apfel-Kompott

Für 2 Personen

500 g Schweinebauch mit Schwarte	Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln
2 Äpfel	3 EL Zucker	150 ml Weißwein
1/2 Zimtstange	300 g Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel
1 Eigelb	10 g Mehl	Butterschmalz
1 TL Majoran, gerebelt		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Schweinebauch mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Schwartenseite nach unten in einen passenden backofengeeigneten Topf geben. Soviel Wasser angießen, dass die Schwarte 2 cm hoch mit Wasser bedeckt ist. Eine Zwiebel schälen, fein würfeln und mit in den Topf geben. Dann den Topf in den vorgeheizten Ofen geben und den Schweinebauch garen. Nach einer Stunde Garzeit den Schweinebauch aus dem Ofen nehmen, die weich gekochte Schwarte rautenförmig einritzen und dann den Schweinebauch mit der Schwarte nach Oben wieder in den Topf geben und weitere 60 Minuten garen. Anschließend den Schweinebauch erkalten lassen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden, dann die Apfelstücke in Spalten schneiden. Zucker in einem Topf glasig schmelzen, Apfelspalten zugeben und mit Wein oder Apfelsaft aufgießen. Die Zimtstange mit in den Topf geben und zugedeckt bei schwacher Hitze die Äpfel weich kochen. Sie sollen nicht zerfallen. Kartoffeln schälen, fein reiben und in einem Tuch oder einer Saftzentrifuge gut auspressen. Eine Zwiebel schälen, fein reiben oder sehr fein schneiden. Ausgedrückte Kartoffeln mit Zwiebel, Eigelb und Mehl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus der Kartoffelmasse knusprige dünne Reibekuchen ausbacken. Den gegarten Schweinebauch in dünne Scheiben schneiden, diese kurz in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten braten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Majoran bestreuen. Die Reibekuchen auf Tellern anrichten, die Schweinebauchscheiben obenauf legen und das Apfelkompott daneben geben.

Vincent Klink 20. September 2012

Rippchen in Senf-Soße mit Weißkohl-Fleckerl

Für 2 Personen

200 g Weißkohl	1 kleine Zwiebel	2 EL Butterschmalz
1 TL Zucker	1 Prise Paprikapulver	200 ml Gemüsebrühe
150 g Nudelteigplatten	Salz	Pfeffer
2 gekochte geräucherte Rippchen	100 ml Sahne	1 EL scharfer Senf
1 EL Blattpetersilie		

Den Weißkohl vom Strunk befreien, in 1,5 Zentimeter große Quadrate schneiden und in kochendem Wasser blanchieren. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen, und klein schneiden. Weißkohl und Zwiebel in eine Topf mit 1 EL Butterschmalz goldgelb anrösten. Mit Zucker bestreuen und weiter rösten. Mit Paprikapulver würzen. Mit 80 ml Brühe ablöschen und zugedeckt weiter köcheln lassen, bis das Kraut weich ist. Die Nudelteigplatten in Salzwasser al dente kochen, herausnehmen und ebenfalls in 1,5 Zentimeter große Quadrate schneiden. Das Kraut mit den Nudeln mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rippchen in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz auf beiden Seiten anbraten und warm stellen. Restliche Brühe in einem Topf um die Hälfte einkochen, Sahne zugeben und mit Senf abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Krautfleckerl mit den Rippchen und der Soße anrichten. Mit Petersilie garnieren.

Otto Koch Freitag, 20. Februar 2009

Sauerkraut-Roulade vom Schweine-Hals

Für 4 Personen

1 Zwiebel	2 TL Butter	150 g frisches Sauerkraut
200 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren
1 Gewürznelke	1 Prise Zucker	4 Schweinehalssteaks a 180 g
Salz, Pfeffer	4 dünne Scheiben Speck	1 EL Butterschmalz
300 ml Fleischbrühe		

Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit 1 TL Butter andünsten. Das Sauerkraut zugeben, mit Wein ablöschen. Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren und Nelke zugeben und alles ca.15 Minuten mit geschlossenem Deckel dünsten. 1 Prise Zucker unterrühren und zum Schluss die restliche Flüssigkeit bei hoher Hitze gänzlich einkochen, so dass das Kraut nicht sämig, sondern relativ trocken ist. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Das Fleisch dünn plattieren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Speck auf die Fleischscheiben legen, darauf etwas Sauerkraut geben, alles gut zusammenrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn fixieren. In einem Bräter mit 1 EL Butterschmalz die Rouladen von allen Seiten anbraten, mit Brühe ablöschen und im Ofen ca. 20 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mit dem Bratfond übergießen. Die Rouladen aus dem Bräter nehmen, die entstandene Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1 TL kalte Butter unterrühren. Rouladen mit der Soße anrichten, dazu passt gut Kartoffel-Püree.

Vincent Klink Donnerstag, 08. Januar 2009

Saures Rädles-Gemüse mit Schälrippchen

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz
1 EL Mehl	250 ml Fleischbrühe	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	1 Stängel Liebstöckl	10 ml Essig
10 ml Rotwein	Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie
500 g Schälrippchen		

Die Kartoffeln kochen, pellen und anschließend auskühlen lassen. Für die Soße die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butterschmalz die Zwiebel anschwitzen, mit Mehl bestäuben und braun werden lassen. Mit Fleischbrühe ablöschen und gut mit dem Schneebesen verrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Lorbeerblatt, Nelke, Liebstöcklzweig, Essig und Rotwein zugeben und abschmecken. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, zur Soße hinzufügen und nochmals abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Schälrippchen in siedendem Salzwasser erwärmen und mit den sauren Kartoffelrädle anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 21. Januar 2009

Scaloppine in Marsala mit geschmortem Chicorée

Für 2 Personen

4 Schalotten	300 g Schweinerücken	Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz	200 ml Fleischbrühe	2 Chicorée
2 EL Olivenöl	1 TL Puderzucker	1 Zweig Thymian
100 ml Gemüsebrühe	1/8 l Marsala	1 TL kalte Butter
1 Spritzer Zitronensaft		

Schalotten schälen und fein schneiden. Das Fleisch in 4 dünne Schnitzel schneiden, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten und anschließend warm stellen. In derselben Pfanne zwei geschnittene Schalotten mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Mit Fleischbrühe ablöschen und diese um die Hälfte einkochen lassen. Chicorée halbieren und den Strunk herausschneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Chicoréehälften anbraten, zwei geschnittene Schalotten zugeben, die Chicoréehälften mit Puderzucker bestäuben und goldbraun karamellisieren. Thymian hinzufügen und alles mit Brühe ablöschen. Nach ca. 3 Minuten den Chicorée herausnehmen, warm stellen und die Flüssigkeit in der Pfanne etwas einkochen. Zur Sauce in der Fleischpfanne Marsala und den aus den Schnitzeln ausgetretenen Fleischsaft dazu gießen. Die Sauce ca. 2 Minuten gut durchkochen und mit kalter Butter binden. Unter Chicoréesauce 1 EL Olivenöl und etwas Zitronensaft untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chicorée mit dem Fond übergießen. Die Schnitzel auf Tellern anrichten und mit der Masalasaucen übergießen. Geschmorten Chicorée dazu geben und servieren. Pro

Vincent Klink 07. Dezember 2012

Scharfes Reisfleisch mit Schweine-Filet

Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	Salz	grober, schwarzer Pfeffer
5 EL Olivenöl	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 EL Pinienkerne	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1/2 Peperoni	1 TL Curry	400 ml Fleischbrühe
150 g Langkornreis		

Das Fleisch in daumengroße Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in einem großen Topf mit Olivenöl von allen Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und bei Seite stellen. Die Zwiebeln schälen, fein schneiden und in dem verbliebenen Fett goldbraun anbraten. Gepressten Knoblauch, Pinienkerne, kleingehackten Thymian und Rosmarin, sowie klein geschnittene Peperoni und Curry dazugeben. Mit der Brühe auffüllen, den Reis dazugeben und zwanzig Minuten kochen lassen. Immer wieder mit dem Kochlöffel am Topfboden entlang fahren, damit nichts anbrennt. Wenn die Brühe eingekocht ist, die Filetwürfel dazugeben, fünf Minuten erwärmen und anrichten. Dazu passt gut Endivien-Salat.

Vincent Klink Mittwoch, 23. Januar 2008

Scharfes Schaschlik

Für 6 Personen:

1 kg Schweinekamm	500 g Speck	200 g fetten Speck
3 Paprikaschoten	3 Gemüsezwiebeln	6 frische Peperoni
1 Dose pass. Tomaten	2 Gläser Zigeunersauce	0,5 l Würfelbrühe
2 EL Tomatenmark	1 Pck Schaschlikgewürz	Curry
Rosenpaprika	frischer Pfeffer	Meersalz

Das Fleisch waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen (Gulasch zuerst vom groben Fett befreien).

Paprika und Zwiebeln ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

Den durchwachsenen Speck von der Schwarte lösen und in dünne Viertel Scheiben schneiden.

Das andere Viertel würfeln.

Den fetten Speck komplett würfeln.

Abwechselnd Fleisch, Speckscheiben, Paprika und Zwiebeln auf die Spieße stechen (etwa ein Viertel der Paprika und Zwiebeln übriglassen).

In einem großen Topf (oder Bräter) langsam den fetten Speck auslassen. Die Spieße im ausgelassenen Speck von allen Seiten scharf anbraten. Die Speckwürfel und die restlichen Zwiebeln und Paprika dazugeben und mitbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Passierte Tomaten, Brühe und Zigeunersauce zufügen. Mit reichlich Schaschlikpulver, Curry und Paprika würzen. Peperoni vom Stiel trennen und ebenfalls zugeben. Das ganze 2 Stunden köcheln lassen (nach Belieben sollten die Speckschwarten auch mitgekocht werden).

Beilagen:

Baguette, Ciabatta, Pide, Bauernbrot auf Sauerteigbasis, Weißbrot oder Toastbrot Pommes Frites oder gebackene Kartoffelspalten Eisbergsalat, Feldsalat, gemischter Salat, Insalata Mista oder Kopfsalat.

Zu Schaschlik eignen sich Pommes Frites oder Reis.

NN

Schaschlik mit Champignons

Für 3 Personen:

600 g Schweinelachssteak	1 Zwiebeln	150 g Champignons
1 Paprika	2 EL Öl	Pfeffer, Salz
Paprikapulver	600 g Kartoffeln	20 g Ajvar
20 g Ketchup		

Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden.

Von den Champignons die Stiele entfernen und nur die Kappen verwenden.

Das Fleisch im Wechsel mit grob gewürfelter Zwiebel, Champignons und Paprikawürfel auf einen Holzspieß stecken.

Aus Öl, Pfeffer, Salz und Paprikapulver eine Marinade rühren und die Schaschlik-Spieße damit einpinseln. Eine Pfanne erhitzen und die Schaschlik-Spieße kurz von allen Seiten hellbraun anbraten. Auf mittlere Temperatur zurückstellen und die Schaschlik-Spieße in ca. 8-10 Min. fertig braten. Für die selbstgemachten Pommes die Kartoffeln schälen, waschen, trocknen und in Streifen wie Pommes schneiden. Die Pommes in einer Fritteuse bei 180°C im heißen Fett in 3 Portionen je 3 Min. hellbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren noch einmal für ca. 3 Min. fertigbacken und gut abtropfen lassen. Dazu nach Wunsch Ajvar und Ketchup reichen.

NN

Schaschlik vom Nacken, Paprika-Soße, Kartoffel-Würfel

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 rote Paprika
3 Tomaten	1 rote Chilischote	50 g Frühstücksspeck
3 EL Pflanzenöl	1 EL Tomatenmark	2 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	4 Kartoffeln
2 EL Olivenöl	400 g Schweinsnacken	60 g geräucherter Bauchspeck
2 Gewürzgurken	Curry	

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen. Eine Zwiebel vierteln und entblättern, die andere Zwiebel sowie Knoblauch fein schneiden. Paprika halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Tomaten vierteln und entkernen. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln. Speck in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen. Gewürfelte Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz mit anbraten. Dann Tomatenmark, Paprika, Chilischote, Tomaten und Paprikapulver zugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasoße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Für die Kartoffelwürfel die Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur ca. 15 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Bauchspeck dünn aufschneiden, dann in 3 cm große Stücke schneiden. Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Fleisch, Zwiebelviertel, Speck und Gurke abwechselnd auf Holzspieße oder Schaschlikspieße stecken. Diese mit Salz, Pfeffer und einer Prise Curry würzen. In einer heißen Grillpfanne (oder Pfanne) mit 2 EL Öl die Spieße langsam von allen Seiten braten. Schaschlik mit der Paprikasoße übergießen, kurz aufkochen und anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 13. Mai 2009

Schaschlik vom Schweine-Nacken mit Letscho

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 rote Paprika
3 Tomaten	1 rote Chilischote	50 g Frühstücksspeck
3 EL Speiseöl	1 EL Tomatenmark	2 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	400 g Schweinsnacken
60 g geräucherter Bauchspeck	2 Gewürzgurken	Curry

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen. Eine Zwiebel vierteln und entblättern, die andere Zwiebel sowie Knoblauch fein schneiden. Paprika halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Tomaten vierteln und entkernen. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und grob schneiden. Speck in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen. Gewürfelte Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz mit anbraten. Dann Tomatenmark, Paprika, Chilischote, Tomaten und Paprikapulver zugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Das Letscho mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Bauchspeck dünn aufschneiden, dann in 3 cm große Stücke schneiden. Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Fleisch, Zwiebelviertel, Speck und Gurke abwechselnd auf Holzspieße oder Schaschlikspieße stecken. Diese mit Salz, Pfeffer und einer Prise Curry würzen. In einer heißen Grillpfanne (oder Pfanne) mit 2 EL Öl die Spieße langsam von allen Seiten braten. Schaschlik mit dem Letscho anrichten. Dazu passt gut Reis.

Rainer Strobel Montag, 31. März 2008

Schnelles Kürbis-Gulasch mit Schweine-Filet

Für 2 Portionen

200 g Schweinefilet	1 Muskatkürbis	1 Zwiebel
1 rote Chilischote	40 g Ingwer	300 ml Gemüsefond
100 ml Apfelsaft	80 g Crème-fraîche	1 Zweig Rosmarin
Öl, Salz, Pfeffer		

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel in Ringe schneiden. Beides in einem hohen Topf in Olivenöl anschwitzen. Anschließend in eine Schüssel geben. Die Hälfte des Muskatkürbisses schälen und in feine Würfel schneiden. Den Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischote in Ringe schneiden. Etwas Öl in den gleichen Topf geben und das Ganze darin anschwitzen. Mit dem Apfelsaft ablöschen, kurz verfliegen lassen und dann mit dem Fond auffüllen. Während dieses Prozesses sollten sich die Röststoffe lösen. Sobald der Kürbis die richtige Konsistenz erreicht hat, das Fleisch und die Zwiebeln erneut in den Topf geben und sich erhitzen lassen. Den Rosmarinzweig für einige Minuten hinzufügen, damit er sein Aroma abgibt, die Crème-fraîche unterrühren, den Rosmarin entfernen, das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Steffen Henssler am 30. Oktober 2012

Schnitzel Münchner Art mit Kartoffel-Rucola-Salat

Für 4 Personen

500 g festk. Kartoffeln	1/2 TL Kümmel	Salz, Pfeffer, Zucker
200 ml Rinderbrühe	1 Zwiebel	100 ml Pflanzenöl
1 EL mittelscharfer Senf	50 ml Weinbrandessig	1-2 Bund Rucola
4 Schweineschnitzel a 120 g	3 EL süßer Senf	2 EL geriebener Meerrettich
4 EL Mehl	2 Eier	ca. 6 EL Semmelbrösel
Butterschmalz		

Kartoffeln abbrüsten, mit Kümmel, etwas Salz in Wasser garen. Kartoffeln abgießen, pellen und in dickere Scheiben schneiden. Brühe aufkochen, Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln, Zwiebelwürfel, Brühe, Öl, mittelscharfen Senf und Essig in einer Schüssel mischen. Mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer abschmecken. Rucola putzen, abspülen, trocken schleudern, zerpupfen und kurz vor dem Servieren unter den fertigen Kartoffelsalat mischen. Fleisch trocken tupfen und mit einem Fleischklopper auf ca. 5 mm Dicke ausklopfen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Senf und Meerrettich verrühren, Schnitzel damit von beiden Seiten bestreichen. Mehl, aufgeschlagene Eier und Semmelbrösel auf große, flache Teller geben. Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durchs Ei ziehen und mit den Bröseln panieren. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Schnitzel und Kartoffel-Salat anrichten.

Karlheinz Hauser Montag, 31. Januar 2011

Schnitzelbrot mit Schmortomaten

Für 2 Personen

2 Fleischtomaten	1 EL Olivenöl	1 TL braunen Zucker
2 Schweinsschnitzel a 150 g	4 Scheiben Bauernbrot	1 TL Butter
3 Zweige Basilikum	1 EL Parmesan, grob gehobelt	Meersalz, grober Pfeffer

Tomaten mit einem Messer einritzen und unter Wasser ausdrücken. Die ausgedrückten Tomaten auf ein Tuch geben, ein weiteres Tuch darauf legen und alles gut auspressen. Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3). Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten kurz anbraten, mit dem Zucker bestreuen und im Ofen 15 Minuten trocknen. Die Schweinsschnitzel plattieren. Die dünnen Schnitzel in Öl von beiden Seiten kurz braten, mit den Tomaten belegen. Die Brotscheiben mit Butter bestreichen. Basilikumblättchen abzupfen und darauf geben, Parmesansplitter darüber streuen. Tomatenschnitzel auf zwei Brotscheiben, mit übrigem Brot belegen.

Vincent Klink Mittwoch, 24. Juni 2009

Schweine-Bäckchen mit Kraut und Rüben

Für 2 Personen

6 Schalotten	2 Knoblauchzehen	400 g Schweinebäckchen
Meersalz	1 EL Butterschmalz	200 ml Rotwein
100 ml Kalbsfond	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
300 g Steckrübe	4 EL Butter	ca. 200 ml Mineralwasser
1 Prise Curry, mild	300 g Möhren	30 g Ingwer
300 g Spitzkohl	1 EL Estragonessig	1 EL Rapsöl
1 EL Haselnussöl	weißer Pfeffer	ca.1 TL Kümmel, frisch gemahlen
1 EL grober Senf	2 EL Joghurt aus Schafsmilch	

Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. 4 Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Schweinebäckchen salzen, und in einem Schmortopf mit 1 EL Butterschmalz von allen Seiten anbraten, dann herausnehmen. Schalotten und Knoblauch im Bratfett anrösten, mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen. Die Bäckchen wieder einlegen, Die Kräuterzweige zugeben und zugedeckt im vorgeheizten Ofen ca. 1-1,5 Stunden schmoren. In der Zwischenzeit Steckrübe schälen, in große Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen, die Steckrüben zugeben, ca. 100 ml Mineralwasser angießen, mit Salz und Curry würzen und zugedeckt ca. 15 Minuten weich dünsten. Für das Karottenpüree 2 Schalotten schälen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und würfeln. In einem Topf 2 EL Butter Schalotten anschwitzen, Möhren zugeben kurz anschwitzen, ca. 100 ml Mineralwasser angießen, leicht salzen und zugedeckt ca. 15 Minuten weich garen. Anschließend die Möhren fein pürieren. Ingwer schälen, fein reiben und unter die pürierten Möhren mischen, mit Salz abschmecken. Spitzkohl in sehr feine Streifen schneiden und Estragonessig, Rapsöl und Haselnussöl marinieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Kümmel würzen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Evtl. vor dem Servieren nochmal nachwürzen. Die weich geschmorten Bäckchen herausnehmen und den Fond auf dem Herd um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Diesen mit Kümmel und grobem Senf abschmecken. Anschließend die Bäckchen wieder in der Sauce heißlegen. Zum Servieren die Schweinebäckchen mit der Sauce in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Die pürierten Möhren als Nocken, Steckrüben, Krautsalat und Joghurt daneben anrichten.

Michael Kempf 30. März 2012

Schweine-Bäckchen mit Parma-Schinken, Blutwurst und Apfel

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Stange Lauch	1 Karotte
4 Schweinebäckchen	50 g Schweineschmalz	100 ml Weißwein
Meersalz, Pfeffer	1 Zweig Thymian	1 Zweig Majoran
1 Lorbeerblatt	1/2 TL Kümmel	400 ml Geflügelfond
4 Scheiben Parma-Schinken	2 Kartoffeln, fest	2 EL Erdnussöl
1 fester Apfel	2 EL Butter	1 TL Puderzucker
50 ml Weißwein	1 Spritzer Zitronensaft	120 g Blutwurst
100 ml Bratenjus		

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Lauch waschen und das Weiße in feine Streifen schneiden. Die Karotte schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Schweinebäckchen würzen und in einem Schmortopf mit Schweineschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Gemüse zu den Schweinebäckchen geben, glasieren und mit Weißwein ablöschen. Salz, Pfeffer, die Kräuter und den Kümmel zugeben, mit Geflügelfond auffüllen und bei niedriger Temperatur ca. 1,5 Stunden zugedeckt leicht kochen bis die Schweinebäckchen butterzart sind. Schweinebäckchen herausnehmen und auskühlen lassen, den Fond passieren. Die ausgekühlten Schweinebäckchen mit dem Parma-Schinken einwickeln. Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln, danach in feine Streifen schneiden und die Schweinebäckchen darin einwickeln, in Frischhaltefolie fest einpacken und kurz kalt stellen. Von den eingepackten Schweinebäckchen die Folie entfernen und die Bäckchen mit dem Kartoffelmantel in einer Pfanne mit etwas Erdnussöl auf jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun und knusprig anbraten. Kartoffeln beim Braten immer wieder übergießen und mit Meersalz würzen. Den Apfel mit Hilfe eines runden Ausstechers in kleine Halbmonde ausstechen, in einer Pfanne mit 1 EL Butter kurz anschwitzen, mit Puderzucker bestäuben und mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen. Blutwurst in 5 mm dicke Stücke schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Für die Sauce den Schweinebäckchenfond und auf 150 ml einkochen, Bratenjus zugeben und 1 EL Butter einschwenken. Die Schweinebäckchen mit der Sauce und dem Apfel anrichten. Dazu passt Blattspinat.

Jörg Sackmann 31. Januar 2012

Schweine-Bauch mit Mangold-Strudel und Stachelbeer-Soße

Für 4 Personen

1 Bund Suppengemüse	2 Zweige Rosmarin	4 Zweig Thymian
4 Zweige Bohnenkraut	4 Zweige Estragon	1 Lorbeerblatt
4 Knoblauchzehen	3 Zwiebeln	900 g Jungschweinebauch
200 ml Olivenöl	3 EL Blütenhonig	3 TL weißer Portwein
2 TL Sojasoße	200 g Kartoffeln	Salz
30 g geräucherter Speck	2 Mangold	Pfeffer
2 EL Crème-fraîche	1 Prise Muskat	1 Prise Kardamom, gemahlen
3 EL flüssige Butter	100 g reife Stachelbeeren	1 TL grüne Pfefferkörner
30 g Mischbrotbrösel, geröstet		

Suppengemüse waschen und mit einem Küchengarn zusammenbinden. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und die Hälfte der Kräuterzweige mit dem Lorbeerblatt ebenfalls mit einem Küchengarn zu einem Kräuterstrauß zusammenbinden. Einen Topf mit reichlich Wasser aufkochen, Gemüse- und Kräuterstrauß, 3 ungeschälte Knoblauchzehen und 2 ungeschälte halbierte Zwiebeln zugeben. Den Schweinebauch einlegen und ca. 1 Stunde leicht köcheln, bis der Schweinebauch fast weich ist. Den Backofen auf 100 Grad (Umluft 90 Grad) vorheizen. Restliche Kräuter fein hacken. 1 Knoblauchzehe schälen, fein hacken. 150 ml Olivenöl mit Honig, Portwein und Sojasauce glatt rühren, die gehackten Kräuter und Knoblauch untermischen, so dass eine dickflüssige Marinade entsteht. Den Schweinebauch auf ein Backblech geben, mit der Marinade einreiben und im vorgeheizten Ofen noch ca. 20 Minuten weiter garen. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden. Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten. Mangold waschen, die Stiele vom Blattgrün trennen. Die Blätter in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, abtropfen und auf einem sauberen Küchentuch zu einer Fläche ca. 35 cm x 25 cm auslegen. Die Mangoldstiele in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl zusammen mit den Zwiebelstreifen anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz auskühlen lassen. Die gekochte Kartoffel abschütten und durch eine Presse drücken. Kartoffel mit Mangoldstreifen, Speck und Crème-fraîche vermischen und mit Muskat, gemahlenem Kardamom, Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Masse auf die Mangoldblätter streichen und zu einem Strudel aufrollen, den Strudel mit flüssiger Butter bestreichen und im abgeschalteten Ofen (bei Restwärme) warm stellen. Die Stachelbeeren halbieren und mit einem Kugelausstecher das Fruchtmark herausstreichen. Den Schweinebauch aus dem Ofen nehmen und den Fond, der sich auf dem Backblech gebildet hat in eine Sauteuse schütten, 40 ml Olivenöl untermixen, das Stachelbeermark und grüne Pfefferkörner untermischen, abschmecken. Den Mangoldstrudel vorsichtig aufschneiden und auf Tellern anrichten, die Brotbrösel drauf streuen. Schweinebauch in Scheiben schneiden und auf den Brotbröseln anrichten, die Stachelbeersauce angießen und servieren.

Martin Gehrlein Montag, 25. Juli 2011

Schweine-Bauch-Steak auf Linsen

Für 4 Personen:

600 g Schweinebauchsteaks	2 Chilischoten	1 EL Honig
1 EL Ingwer	3 Zehen Knoblauch	1 TL Korianderkörner
2 EL Sojasauce	1 Lauchstange	1 EL Butter
300 g rote Linsen	1,5 TL Currypulver	1 Prise Kreuzkümmel
600 ml Geflügelbrühe	1 Zweig Koriander	1 Zitrone
4 Brotfladen aus Linsenmehl	Salz, Zucker, Pfeffer	Sonnenblumenöl

Den Backofen auf 80°C vorheizen.

Den Lauch der Länge nach halbieren und waschen. Das weiße vom Lauch in dünne Ringe schneiden und den Rest der Länge nach in circa ein Zentimeter dicken Streifen schneiden.

Die Zitrone auspressen.

Die Streifen mit Salz und Zucker würzen. Die Lauchringe mit einer gehackten Knoblauchzehe in etwas Öl anschwitzen, eine Prise Kreuzkümmel und die Linsen zugeben. Dann mit der Geflügelbrühe auffüllen. Die Linsen zugedeckt bei schwacher Hitze circa 20-30 Minuten weich garen. Die Korianderkörner in einer beschichteten Pfanne rösten und anschließend in einem Mörser zermahlen. In der Zeit den restlichen Knoblauch und den Ingwer schälen, klein schneiden. Chilischoten halbieren, entkernen und fein würfeln. Nun alles mit Honig, Sojasauce, Korianderkörnern verrühren. Die Schwarte der Steaks einschneiden. Die Steaks auf der Schwarte scharf (ohne Fett) anbraten und dann von beiden Seiten je circa zwei bis drei Minuten braten. Danach mit der Marinade einpinseln und im Backofen circa acht Minuten ziehen lassen. Falls nötig kurz vor dem Servieren etwas salzen. Die Linsen mit einem Stabmixer pürieren, mit Curry, Pfeffer, Salz, einem Schuss Zitronensaft abschmecken und warm stellen. Die Lauchstreifen in einer Pfanne mit Butter weich dünsten und abschmecken. Zum Schluss den Lauch flach auf vier Teller verteilen, die Steaks halbieren und immer abwechselnd mit dem Linsenpüree anrichten. Die Marinade der Steaks als Sauce außen herum ziehen und mit frischem Koriander garnieren.

NN

Schweine-Braten mit Kartoffel-Knödeln und Bier-Soße

Für 8 Personen

Für den Schweinebraten:

1 Möhre	100 g Knollensellerie	1 Stange Lauch
4 Stiele Petersilie	1 Zweig Rosmarin	1 1/2 kg Schweinebraten
Salz, Pfeffer	1/2 TL gemahlener Kümmel	1/2 l dunkles Bier
1 EL Butter	1 Prise Zucker	

Für die Knödel:

1 kg Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Scheiben Weißbrot
1 EL Butterschmalz	1 Ei	100 g Mehl
1 Prise Muskatnuss		

Für den Schweinebraten:

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Möhre, den Sellerie und den Lauch putzen und waschen bzw. schälen und in Stücke schneiden. Die Petersilie und den Rosmarinzwig waschen und trocken schütteln. Den Schweinebraten mit Salz, Pfeffer und dem Kümmel würzen und mit der Schwartenseite nach unten in einen Bräter legen. Das Gemüse, die Petersilienstiele und 1/2 l Wasser dazugeben. Den Braten im Ofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten garen. Den Schweinebraten aus dem Bräter nehmen und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautefförmig einschneiden. Mit der Schwartenseite nach oben zurück auf das Gemüse legen, den Rosmarinzwig dazugeben und die Temperatur auf 180 °C reduzieren. Den Schweinebraten weitere 1 1/2 Stunden garen. Während der Garzeit nach und nach das Bier über den Braten gießen. Für die Knödel:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser 15 bis 20 Minuten weich garen. In der Zwischenzeit die Weißbrotscheiben entrinden und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Brotwürfel darin anbraten und leicht mit Salz würzen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Das Ei, das Mehl, Salz und 1 Prise Muskatnuss unter die warme Kartoffelmasse rühren. Den Teig zu Knödeln formen, dabei jeden mit etwa 3 gerösteten Weißbrotwürfeln füllen. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Knödel etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit des Schweinebratens vorsichtig in das Wasser geben und bei schwacher Hitze langsam gar ziehen lassen. Den Braten in Alufolie wickeln und kurz ruhen lassen. Für eine Bratensauce das Gemüse mit dem Fond durch ein Sieb passieren, dabei das Gemüse gut ausdrücken. Die Sauce nach Belieben mit kalten Butterstücken leicht sämig binden und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Schweinebraten in Scheiben schneiden, mit den Knödeln und der Sauce anrichten.

Otto Koch 02. Dezember 2011

Schweine-Braten mit Speck-Knödeln

Für 4 Personen

Für den Schweinebraten:

1,2 kg Schweineschulter	Salz, Pfeffer, Paprikapulver	1 kg Schweineknochen, gehackt
1 Möhre	100 g Knollensellerie	1 Stange Lauch
1/2 l Bier	1 TL Speisestärke	

Für die Knödel:

3 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch	50 g ger. Bauchspeck
1 Zwiebel	50 g Lauch	1 EL Butter
2 Eier	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für den Schweinebraten die Schwarte mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben, das Fleischstück auf einen Teller oder in eine Auflaufform geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Für den Schweinebraten den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Schweineknochen auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten rösten. Dann die Knochen herausnehmen und die Backofentemperatur auf 150 Grad herunterschalten. Die Möhre, den Sellerie und den Lauch putzen und waschen bzw. schälen und in Stücke schneiden. Den Schweinebraten würzen und mit der Schwartenseite nach unten in einen Bräter legen. Das Gemüse, die gerösteten Knochen und ca. 1/2 l Wasser dazugeben. Den Braten im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten garen. Den Schweinebraten aus dem Bräter nehmen und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, nochmal würzen. Mit der Schwartenseite nach oben zurück auf das Gemüse legen und die Temperatur auf 200 Grad erhöhen. Den Schweinebraten weitere ca. 60 Minuten garen. Während der Garzeit nach und nach das Bier über den Braten gießen. Für die Knödel die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen, über die Brötchen gießen, sofort die Schüssel mit einem Deckel abdecken und ein paar Minuten ziehen lassen. Den Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden, Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Speck zugeben und zuletzt den Lauch kurz durchschwenken und die Masse zu den eingeweichten Brötchen geben. Eier zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles locker vermengen. Sollte die Masse zu trocken sein, noch etwas Milch angießen. Aus der Masse Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Sollte der Knödel zerfallen, noch etwas Semmelbrösel unter den Teig mischen. Dann restliche Knödel abdrehen und diese im siedenden Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen. Die entstandene Sauce aus dem Bräter durch ein feines Sieb passieren, aufkochen und erneut abschmecken. Evtl. etwas Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Den Braten aufschneiden und mit der Sauce servieren. Knödel dazu reichen.

Vincent Klink , Otto Koch 17. Juni 2012

Schweine-Braten-Biersülze mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen

1/4 l Fleischbrühe	3 Lorbeerblätter	5 Körner Piment
2 Gewürznelken	1 TL Zucker	1 EL Apfelessig
2 Zwiebeln	6 Blatt Gelatine	1/4 l Weißbier
500 g kalter Schweinsbraten	2 Essiggurken	500 g Kartoffeln, halbfest
2 EL Schweineschmalz	Salz, Pfeffer	

Brühe mit Lorbeerblättern, Piment, Nelken, Zucker, Apfelessig und einer geviertelten Zwiebel 10 Minuten kochen, dann passieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Sud auflösen. Das Weißbier dazugeben. Das Schweine-Fleisch in Scheiben schneiden und auf 4 Teller verteilen, mit aufgeschnittenen Gurken schön anrichten und den Sud darüber gießen. Kalt stellen. Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Schweineschmalz schwenken, bis sie Farbe genommen haben. Die Zwiebelwürfel zugeben und so lange schwenken, bis alles braun ist. Die Kartoffeln mit Pfeffer und Salz würzen.

Vincent Klink Donnerstag, 23. April 2009

Schweine-Filet im Blätterteig

Für 2 Personen

3 große Zwiebeln	3 Champignons	1 Bund Blattpetersilie
1 Zweig Majoran	300 g Schweinefilet	Pfeffer, Salz
Olivenöl	1 EL geriebene Weißbrot	2 Eigelb
2 EL Milch	200 g Blätterteig (TK)	200 g Möhren
150 g Erbsen, enthülst	1 EL Butter	

Die Zwiebeln und Champignons schälen bzw. putzen und fein hacken. Petersilie und Majoran waschen, abtropfen lassen und ebenfalls fein hacken. Das Filet von allen Seiten pfeffern und salzen, in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In derselben Pfanne Zwiebeln in Olivenöl dunkel rösten. Die Champignons, Brotbrösel, die Hälfte der Petersilie und Majoran dazugeben und gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eigelb mit Milch verrühren, Blätterteigplatten ausrollen und mit der Ei-Milchmischung bestreichen. Das Filet in die Mitte setzen und mit einem Esslöffel der Kräutermischung bestreichen. Den Teig einschlagen und an den Seiten leicht andrücken, so dass alles gut verschlossen ist. Mit der Ei-Milchmischung bestreichen und im Ofen ca. 20 Minuten bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad/ Gasherd: Stufe 3) backen. Die Möhren schälen, in Würfel schneiden und mit den Erbsen in einem Topf mit Salzwasser gar kochen, abgießen und mit etwas Butter anschwanken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen und anschneiden. Fleisch mit dem Erbsen-Möhrengemüse anrichten und die restliche Petersilie über das Gemüse geben.

Tipp: Um die Garzeit zu verkürzen, kann man das Filet halbieren.

Vincent Klink Mittwoch, 02. April 2008

Schweine-Filet im Brot-Mantel

Für 4 Personen

2 Schweinefilets (a 350 g)	Salz	Pfeffer
6 El Olivenöl	4 Scheiben Sandwichtoast	4 Stiele Petersilie
4 Stiele Majoran	1 Knoblauchzehe	150 g Bratwurstbrät
150 g grobe Leberwurst		

Schweinefilets trockentupfen. Jeweils am dünneren Ende einschneiden und die Spitze einklappen. Rundherum salzen und pfeffern. 3 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefilets darin von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Toastbrotsscheiben entrinden. Je 2 Brotscheiben auf der Arbeitsfläche überlappend nebeneinanderlegen. Mit einer Teigrolle so dünn wie möglich ausrollen. Die Blättchen von Petersilie und Majoran zusammen mit dem Knoblauch fein hacken. Mit Bratwurstbrät und Leberwurst verrühren, salzen und pfeffern. Das Brot mit der Brätmischung bestreichen. Die Schweinefilets jeweils auf das untere Ende der Toastscheiben setzen und einrollen. In einer heißen Pfanne mit 3 El Öl rundherum anbraten und anschließend im heißen Ofen bei 200 Grad auf dem Rost auf der unteren Schiene 10 bis 15 Minuten fertig garen (Umluft nicht empfehlenswert). Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit dem Spinat-Pilz-Gemüse anrichten.

Tim Mälzer am 20. 02. 2010

Schweine-Filet im Schlafrock mit Möhren-Mangold Puffer

Für 4 Portionen

2 Pack Strudelteig à 120 g	8 Scheiben Frühstücksspeck	2 Schweinefilets à 400 g
1 EL Butterschmalz	5 EL Pinienkerne	0,5 Bund Thymian
0,5 Bund Petersilie, glatt	2 TL Senf, mittelscharf	4 EL Butter
2 EL Semmelbrösel	1 Schalotte	250 g Pfifferlinge
5 Blätter Mangold	3 Karotten	2 Stangen Frühlingslauch
3 EL Mehl	2 Eier (Kl. M)	8 EL Pflanzenöl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 175 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Schweinefilets abbrausen, trocken tupfen, mit Pfeffer sowie etwas Salz würzen und mit dem Senf bestreichen. Jedes Filet mit vier Speckscheiben umwickeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin rundum kräftig anbraten, herausnehmen und zunächst zur Seite legen. Das Bratfett aufbewahren. Die Petersilie und den Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend fein hacken und mit den Kräutern vermischen. Zwei Esslöffel Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Anschließend vier Strudelblätter entfalten und über Kreuz aufeinanderlegen. Dabei jedes Strudelblatt mit etwas flüssiger Butter einpinseln. Die Mitte des Teiges etwa in der Größe des Schweinefilets zuerst mit den Semmelbröseln bestreuen und anschließend die Pinienkern-Kräutermischung darauf verteilen. Nun ein gebratenes Filet darauflegen und im Teig einrollen, mit dem zweiten Filet genauso verfahren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Filets darauflegen und mit der übrigen flüssigen Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 25 Minuten backen. Den Mangold putzen, abbrausen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Möhren schälen und grob raspeln. Den Frühlingslauch putzen und in feine Ringe schneiden. Die Eier mit dem Mehl verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Anschließend den Mangold, die Möhren und den Frühlingslauch unterheben. Das Pflanzenöl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Darin bei mittlerer Hitze die Gemüserösti portionsweise von jeder Seite etwa drei Minuten braten und warm halten. Die Pfifferlinge putzen. Die Schalotte schälen und fein hacken. Das Bratfett vom Fleisch erhitzen und die Pfifferlinge zusammen mit der Schalotte darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die übrige Butter hinzufügen und kurz aufschäumen. Den Filetstrudel schräg aufschneiden, auf Tellern anrichten, mit den Pfifferlingen sowie den Möhren-Mangold-Rösti anrichten und servieren.

Horst Lichter am 11. Februar 2012

Schweine-Filet mit Arganöl, Apfel-Rahm-Spitzkraut

Für 2 Personen

4 Schweinemedallions a 70 g	1 Zwiebel	250 g Spitzkraut
1 Babymöhre	50 g Knollensellerie	1 Bund Petersilie, glatt
1 Apfel	1 Orange, unbehandelt	1 Zitrone, unbehandelt
30 ml Gemüsefond	80 g Sahne	20 g Butter, kalt
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	1 Prise Majoran, getrocknet
1 Prise Kümmel, gemahlen	1 Muskatnuss	1 EL Olivenöl
1 EL Arganöl	Kaffeesalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 100 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. In die mittlere Schiene ein Ofengitter mit Abtropfblech schieben. Die Schweinemedallions waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze die Schweinemedallions von beiden Seiten zwei Minuten anbraten. Anschließend die Medallions aus der Pfanne nehmen und auf ein Ofengitter legen. Das Fleisch im Ofen etwa 30 Minuten rosa garen. Die Zwiebeln abziehen und in Rauten schneiden. Von dem Spitzkraut die äußeren Blätter und den Strunk entfernen und ebenfalls in Rauten schneiden. Die Babymöhre und den Sellerie schälen, zunächst in dünne Scheiben, dann in Rauten schneiden. Anschließend das Gemüse in Salzwasser blanchieren. Den Apfel halbieren und das Kernhaus entfernen. Anschließend den Apfel ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze darin glasig andünsten. Die Babymöhre, den Sellerie und das Spitzkraut dazugeben und leicht bräunen lassen. Die Muskatnuss reiben und mit Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend den Gemüsefond und die Sahne dazu geben und einige Minuten dünsten lassen. Die Äpfel hinein rühren und die Vanilleschote einlegen. Die Vanilleschote einige Minuten ziehen lassen und wieder heraus nehmen. Abschließend die Petersilie abzupfen und zerkleinern und die Orangen- und Zitronenschale abreiben. Mit der Butter unterrühren und mit etwas Abrieb einer Zimtstange würzen. Die Medallions und das Apfelrahmkraut auf Tellern anrichten und mit Kaffeesalz und Arganöl garnieren.

Alfons Schuhbeck am 27. November 2009

Schweine-Filet mit Basilikum und Knoblauch gespickt

Für 4 Personen

Schweinefilet:

1 – 2 Zehen Knoblauch	400 g Schweinefilet, Mittelstück	
0,5 Bund Basilikum, frisch	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Parma-Schinken:

4 dünne Scheiben Parma-Schinken

Spargelsalat:

1 Bund Spargel, weiß	300 ml Brühe	3 Zweige Thymian
2 Tomaten, reif	10 Oliven, schwarz	1 TL Butter
3 cl Balsamico, weiß	6 cl Olivenöl	

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Schweinefilet:

Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Mit einem spitzen Messer mehrere Taschen in die Medaillons schneiden. Jeweils ein Basilikumblatt samt einer Scheibe Knoblauch das Medaillon damit mehrmals spicken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von beiden Seiten in Olivenöl anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten rosa garen.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Parma-Schinken:

Den Parma-Schinken auf ein Backblech samt Backpapier verteilen und im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten kross rösten.

Spargelsalat:

Den Spargel schälen, halbieren und in etwas Brühe mit dem Thymian langsam gar köcheln. Die Tomaten in kochendes Wasser tauchen, abschrecken, abziehen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Die Oliven halbieren und eventuell entkernen. Beides in einer Pfanne mit Butter kurz aufstoßen lassen. Den Spargel im noch warmen Zustand mit Salz, Essig und Olivenöl abschmecken. Den Salat dekorativ anrichten, Tomaten und Oliven hinzugeben. Die Medaillons aufschneiden, zu dem Salat legen und mit den krossen Parma-Schinken servieren.

Alexander Herrmann am 28. Mai 2010

Schweine-Filet mit Dörrpflaumen, Rosenkohl-Blättern

Für zwei Personen

1 Schweinefilet, Iberico	1 EL Speckwürfel	6 Rosenkohl
100 g Dörrpflaumen, ungeschwefelt	2 EL Walnüsse	1/2 Bund glatte Petersilie
3 EL Geflügelfarce	4 EL dunkle Schweineglace	2 EL Sahne, 33%
Lebkuchengewürz	Olivenöl, Butter	Meersalz, Pfeffer

Den Backofen auf 85 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und eine Tasche hineinschneiden. Die Walnüsse grob hacken und mit der Geflügelfarce vermengen. In die Dörrpflaumen ein Loch schneiden. Die Farcemischung in eine Spritztülle geben und die Pflaumen mit der Mischung füllen. Das Filet mit den gefüllten Pflaumen füllen. Das Fleisch anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Butter und Olivenöl erhitzen und das Filet darin von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Bei dem Rosenkohl den Strunk abschneiden und die Blätter lösen. Die Rosenkohlherzen zur Seite legen. Die Blätter in dem kochenden Wasser blanchieren und anschließend kurz in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Die Rosenkohlherzen ebenfalls in das kochende Salzwasser geben, gar kochen lassen und abschrecken. Die Herzen zusammen mit der Sahne und einigen Speckwürfeln in einen Topf geben und aufkochen. Die Mischung anschließend in einen Mixer geben und pürieren. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rosenkohlblätter zusammen mit den übrigen Speckwürfeln darin anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce die Schweineglace zusammen mit einer Prise Lebkuchengewürz in einem kleinen Topf erhitzen und reduzieren. Anschließend mit etwas kalter Butter binden. Das Filet aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Das Rosenkohlpüree in einen Spritzbeutel geben und auf den Teller spritzen. Die Blumenkohlblätter ebenfalls zusammen mit dem Fleisch auf dem Teller anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.

Nelson Müller am 30. November 2012

Schweine-Filet mit gebratenem Wirsing und Käse-Soße

Für 2 Personen

3 Schalotten	400 g Wirsing (ca. 1/2 Kopf)	1/2 Bund glatte Petersilie
4 Medaillons vom Schweinefilet	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
80 g Ziegen-Frischkäse	80 ml Sahne	

Schalotten schälen, zwei Schalotten in hauchdünne Scheiben schneiden, die restliche Schalotte fein würfeln. Wirsing putzen, den Strunk entfernen, die Blätter waschen und gut abtropfen lassen, dann in feine Streifen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Wirsingstreifen bei mittlerer Hitze anbraten, wenn sie leicht zu bräunen beginnen die Schalottenscheiben zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die Medaillons leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Medaillons von beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller geben und mit Alufolie abdecken. Käse zerbröseln. In der Fleischpfanne die gewürfelte Schalotte anschwitzen, Sahne zugeben und den Käse untermischen. Den Käse schmelzen. Den auf dem Fleischteller entstandenen Fleischsaft hinzufügen und kurz aufkochen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie untermischen. Das Fleisch anrichten und mit der Soße begießen. Den Wirsing dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 11. Februar 2010

Schweine-Filet mit Gorgonzola gefüllt

Für 4 Personen

6 Kartoffeln	Butter, Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
60 ml Gemüsebrühe	60 ml Sahne	1 Schweinefilet
1 Bund Basilikum	150 g Gorgonzola, mild	50 g gezupfte Weißbrotkrumme
1 Zweig Rosmarin	2 EL Butterschmalz	600 g Blattspinat
1 Schalotte		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. In vier kleine gebutterte flache Förmchen schichten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit Brühe und Sahne übergießen. Das Kartoffelgratin im Backofen ca. 35 Minuten garen. Das Schweinefilet am dicken Ende mit einem dicken Kochlöffelstiel oder einem Wetzstahl bis nach hinten zum dünn auslaufenden Ende durchstechen. (So schafft man der Länge nach genügend Raum um mit dem Spritzbeutel die Käsemasse einzufüllen.) Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Und mit dem zimmerwarmen Gorgonzola und den Brotkrumen mischen. Die Masse in einen Spritzbeutel (mit großer Lochtülle) geben und das vorbereitete Schweinefilet damit füllen. Mit dem Rosmarinzwig (oder einem Zahnstocher) die Füllöffnung verschließen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne (mit backofengeeignetem Griff) mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten anbraten, in den Ofen geben und ca. 15 Minuten garen. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Schalotte anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat würzen. Filet aus dem Ofen nehmen, kurz in Alufolie einpacken und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Das Filet vorsichtig auspacken und den ausgetretenen Fleischsaft auffangen. Das Fleisch aufschneiden, mit dem Fleischsaft beträufeln und servieren. Blattspinat und Kartoffelgratin dazu reichen.

Vincent Klink 16. August 2012

Schweine-Filet mit Gorgonzola-Soße, Walnüsse, Rosinen

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
2 Schalotten	1 EL Mehl	1/4 l Fleischbrühe
1/8 l Sahne	50 g Gorgonzola	1 EL Rosinen
5 Walnusskernhälften		

Das Schweinefilet salzen und pfeffern. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von allen Seiten bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten braten. Dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und fein würfeln. In der Fleischpfanne die Schalotten die Schalotten anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Fleischbrühe ablöschen. Sahne dazugeben und den in Stücke geschnittenen Käse. Alles gut verrühren, so dass eine sämige Soße entsteht. Rosinen und Walnüsse hacken und unter die Soße mischen, abschmecken. Das Fleisch in Scheiben aufschneiden und mit der Soße anrichten. Dazu passen Bandnudeln.

Vincent Klink Mittwoch, 02. Dezember 2009

Schweine-Filet mit Rosmarin-Aprikosen

Für 4 Personen

10 frische Aprikosen	1 Fleischtomate	1 rote Chilischote
2 Schalotten	30 g Pinienkerne	4 Zweige Rosmarin
1 Schweinemedailon (ca. 800 g)	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl

Die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Die Tomate häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Chili halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Schalotten schälen und fein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und fein hacken. Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, diese mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten jeweils ca. 4 Minuten braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Schalotten in der Fleischpfanne anschwitzen, Chili, Aprikosen und Tomaten zugeben. Die Aprikosen weich schmoren, die Pinienkerne und Rosmarin untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medaillons mit den geschmorten Aprikosen anrichten. Dazu passen Gnocchi oder Brot.

Vincent Klink Mittwoch, 15. Juli 2009

Schweine-Filet mit Rotkohl-Salat

Für 2 Portionen

400 g Schweinefilet	100 g Ziegenfrischkäse	2 TL Honig
1 TL Dijonsenf	30 g Cashewkerne	$\frac{1}{2}$ Rotkohl
1 Birne	30 ml Balsamico-Essig	1 Limette
1 TL Honig	Thymian	Salz
Pfeffer		

Den Rotkohl halbieren, dann vierteln und mit einer Reibe so fein wie möglich reiben. Den Rotkohl in eine Auflaufform geben. Die Birne schälen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Mit dem Rotkohl in der Form vermischen. Eine Prise Salz, ein wenig Honig und den Balsamico-Essig darüber geben. Limettenschale reiben, die Limetten auspressen und die Schale und den Saft ebenfalls zum Rotkohl gebe. Alles gut durchkneten und zehn Minuten marinieren. Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Öl aufsetzen, das Fleisch in die Pfanne geben und von beiden Seiten anbraten. Den Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben, zerdrücken und mit etwas Honig, Dijonsenf und fein gehacktem Thymian in einer Schüssel vermengen. Diesen Schüsselinhalt in die Pfanne mit dem Schweinefilet geben. Die komplette Pfanne in den Ofen geben und den Käse zerlaufen lassen. Währenddessen die Cashewkerne in einem Mixer kleinhacken. Den marinierten Rotkohl auf Tellern anrichten und die Cashewkerne hinzugeben. Die Pfanne mit dem Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit dem Rotkohl anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 16. 04. 2012

Schweine-Filet mit süß-sauren Kirschen

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, halbfest	Salz	250 g Kirschen
1 Schalotte	3 EL Olivenöl	1 EL Zucker
3 Pfefferkörner	2 Korianderkörner	1 EL Apfelessig
2 EL Butterschmalz	1 Schweinefilet (600 g)	Pfeffer

Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Die Kirschen entsteinen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, die Kirschen zugeben, mit dem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Bei mittlerer Hitze den Saft der Kirschen auskochen. Pfeffer- und Korianderkörner im Mörser zerstoßen. Kirschen mit Essig ablöschen, mit Koriander und grob gemahlenem Pfeffer würzen. Alles solange köcheln, bis die Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist. Die gekochten Kartoffeln in Späne hobeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln auf dem Pfannenboden verteilen, nicht zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti locker bleiben. Von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schweinefilet in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf Tellern anrichten, mit den Kirschen überziehen und Rösti dazu reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 9. Juni 2011

Schweine-Filet mit Senf-Soße, Bohnen-Pfifferling-Gemüse

Für zwei Personen

1 Schweinefilet, Mittelstück	150 g breite Bohnen	80 g kleine Pfifferlinge
1 kleine, weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer
1 Zitrone	1 Prise getrocknetes Bohnenkraut	1 TL scharfer Senf
1 TL süßer Senf	1 EL braune Butter	1 EL flüssige braune Butter
2 EL kalte Butter	50 ml Gemüsefond	50 g Sahne
Pflanzenöl	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Etwas Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Anschließend mit der flüssigen braunen Butter bestreichen und für circa 25 Minuten zum Garen in den Backofen geben. Die Bohnen putzen und schräg in Stücke schneiden. In Salzwasser einige Minuten weich kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Pfifferlinge putzen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und die eine Hälfte fein würfeln. Die andere Hälfte wird nicht benötigt. Die braune Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten, die Pfifferlinge dazugeben und ebenfalls anbraten. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ein Stück der Zitronenschale abschneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls ein Stück Ingwer abschneiden. Die Bohnen mit dem Knoblauch, der Zitronenschale und dem Ingwer zu den Pfifferlingen geben. Mit Bohnenkraut würzen und erhitzen. Zum Schluss ein Stück kalte Butter einrühren. Für die Senfsoße den Gemüsefond und die Sahne erhitzen und die beiden Senfsorten einrühren. Einen Esslöffel kalte Butter einrühren. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Bohnen-Pfifferlings-Gemüse auf Tellern anrichten. Die Senfsoße außen herum träufeln und servieren.

Alfons Schuhbeck am 29. Juni 2012

Schweine-Filet mit Senf-Soße

Für 2 Portionen

300 g Schweinefilet	1 Pak-Choi	1 kleiner Blumenkohl
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	2 Stiele Thymian
1 Tl Senf	Butter	Salz
Pfeffer	Olivenöl	

Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Pak-Choi und den Blumenkohl klein schneiden und in der Pfanne anschwitzen. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen, in Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Senf, Thymian und ein Stück Butter dazugeben und die Temperatur reduzieren. Das Schweinefilet auf Tellern anrichten und mit der Senfsauce servieren.

Steffen Henssler am 09. 09. 2011

Schweine-Filet mit Spinat-Flan

Für 4 Personen

400 g Blattspinat	Salz	3 Eier
200 ml Milch	Pfeffer	1 Prise gekörnte Gemüsebrühe
Butter	600 g Schweinefilet	2 EL Butterschmalz
1 Lauchzwiebel	1 TL grober Senf	50 ml Weißwein
1 TL Butter		

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Spinat waschen und putzen. In einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und anschließend sehr gut ausdrücken. Dann fein schneiden. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und gekörnter Brühe würzen. Spinat untermischen und die Masse in 4 ausgebutterte Tassen oder Souffléförmchen füllen. Die Formen in ein Wasserbad geben und so im heißen Ofen ca. 40 Minuten stocken lassen. Schweinefilet in 8 Medaillons schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten je 4 Minuten und anschließend auf einen warmen Teller geben und mit Alufolie abdecken und ziehen lassen. Lauchzwiebel fein schneiden, in der Fleischpfanne die Lauchzwiebel anschwitzen, den Senf dazugeben und 50 ml Weißwein. Mit 1 TL kalter Butter binden, abschmecken. Die Medaillons anrichten, mit der Soße beträufeln und die Spinatflans dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 25. März 2010

Schweine-Filet mit Stauden-Sellerie und Gorgonzola

Für 2 Personen

200 g Staudensellerie	150 g dünne Bandnudeln	Salz
400 g Schweinefilet	Pfeffer	1 EL Olivenöl
100 ml Fleischbrühe	20 g Butter	80 g Gorgonzola
80 ml Sahne		

Staudensellerie waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Schweinefilet in 4 Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, in eine Auflaufform legen und warm stellen (im Ofen bei 60 Grad). Bratensatz mit 50 ml Brühe lösen. Staudensellerie in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Mit 50 ml Brühe ablöschen und kurz köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Backofengrill oder Oberhitze einschalten. Staudensellerie auf den Medaillons verteilen. Käse in dünne Scheiben schneiden und auf das Gemüse legen, im vorgeheizten Backofen gratinieren. Den Bratensatz mit der Sahne aufkochen. Nudeln abschütten und mit dem Sahnfond vermischen. Überbackene Medaillons mit den Nudeln anrichten.

Otto Koch Freitag, 26. August 2011

Schweine-Filet mit Waldpilz-Risotto, Wacholder-Apfel-Soße

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	130 g Risotto	200 g Waldpilze
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	50 g geriebener Parmesan
2 EL kalte Butter	1 EL Butterschmalz	300 ml Geflügelfond
200 ml Apfelsaft	125 ml trockener Weißwein	80 ml Rinderfond
50 ml Schlagsahne	1 TL Zuckerrübensirup	2 EL Dijonsenf
1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
1 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober/ Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen. Die Schweinefilets abbrausen, trocken tupfen und, wenn vorhanden, feine Häutchen entfernen. Die Wacholderbeeren zerdrücken und fein hacken. Die Hälfte des Wacholders mit einem halben Teelöffel grob gemahlenem Pfeffer und einem Viertel Teelöffel Salz vermengen. Das Fleisch mit der Gewürzmischung von allen Seiten einreiben. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefilets darin von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend die Filets in eine ofenfeste Form legen und mit Alufolie abdecken. Für 15- 20 Minuten im Backofen garen. Den Bratensatz aus der Pfanne mit dem Apfelsaft ablöschen und den Rinderfond sowie das Lorbeerblatt zugeben. Alles zusammen einkochen lassen. Anschließend die Sahne zufügen und die Soße erneut aufkochen lassen. Die Soße mit Senf, Zuckerrübensirup oder Zucker sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lorbeerblatt entfernen. Für das Risotto den Geflügelfond erhitzen und beiseite stellen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotte und den Knoblauch anschwitzen. Den Risottoreis hinzufügen und glasig dünsten. Alles mit dem Weißwein ablöschen und bei mittlerer Hitze unter Rühren einkochen lassen. Einen viertel Liter des Geflügelfonds angießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange rühren, bis die Reiskörner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Den Vorgang noch zweimal wiederholen bis der Fond aufgebraucht ist und der Risotto etwa 20 Minuten gart. Den Reis mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Waldpilze darin anbraten. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Das Risotto nach der Garzeit vom Herd nehmen und die restliche Butter untermengen. Den geriebenen Parmesan unterrühren und anschließend die Pilze unterheben. Die Schweinefilets aus dem Ofen nehmen und schräg aufschneiden. Den Schnittlauch in Röllchen scheiden. Das Filet mit der Soße und dem Waldpilzrisotto auf Tellern anrichten, mit den Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Horst Lichter am 03. Februar 2012

Schweine-Filet mit weißer Pfeffer-Soße und Knöpfe

Für 4 Personen

200 g Mehl	6-8 Eigelb	ca. 50 ml Mineralwasser
Salz	Muskat	650 g Schweinefilet
Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl	6 EL Butter
3 Zweige Thymian	2 EL grüne Pfefferkörner	2 Schalotten
24 kleine Champignons	1 TL schwarze Pfefferkörner	1 EL rosa Pfefferkörner
30 ml Cognac	30 ml Madeira	50 ml Weißwein
250 ml Geflügelfond	4 Stängel glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
1 Zitrone	80 g Crème double	80 ml Sahne

Für die Knöpfe Mehl, Eigelbe und Wasser, eine Prise Salz und eine Prise Muskat zu einem Teig verrühren und diesen kräftig schlagen bis er Blasen wirft. Einen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Teigmasse in einen Knöpfelhobel geben und Knöpfe ins kochende Salzwasser hobeln. Mit einem Sieblöffel die nach oben aufgestiegenen Knöpfe herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken, abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. Das Schweinefilet in 80 g schwere Medaillons schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne (mit backofengeeignetem Griff) mit 2 EL Sonnenblumenöl und 1 EL Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Thymianzweige zugeben und im Ofen ca. 8-10 Minuten garen. Die grünen Pfefferkörner in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 3 Minuten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Die Champignons putzen. In einem Topf mit 1 EL Butter eine fein geschnittene Schalotte mit den grünen, schwarzen und rosa Pfefferkörnern glasig anschwitzen. Mit Cognac, Madeira und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. 200 ml Geflügelfond zugeben und etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. In einem Topf mit 2 EL Butter eine fein geschnittene Schalotte glasig anschwitzen, die Champignons zugeben und kurz schwenken. Mit 50 ml Geflügelfond ablöschen und diesen einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Etwas Zitronensaft auspressen. Die Champignons mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zum Schluss die Kräuter untermischen. Unter die Pfeffersauce Crème double und Sahne rühren und abschmecken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Knöpfe warm schwenken. Die Medaillons mit den Champignons, den Knöpfe und der Sauce anrichten.

Karlheinz Hauser Montag, 28. Februar 2011

Schweine-Filet pochiert mit Kartoffel-Kürbis-Gemüse

Für 2 Personen

2 Schweinefilets, Mittelstücke	300 g Muskatkürbis	6 festk. Kartoffeln, klein
1 Strauchtomate	1 Orange, unbehandelt	1 Limone, unbehandelt
2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel	1 EL Kürbiskerne
1 EL Butter	1 TL Butterschmalz	300 ml Milch
1 EL Olivenöl	300 ml Weißwein	550 ml Gemüsefond
100 ml Orangensaft	0,5 Bund Thymian	1 Muskatnuss
3 EL scharfer Curry	schwarzer Pfeffer	Salz

Für den Sud die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Einen Topf mit dem Olivenöl erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen, mit zwei Esslöffel Curry bestäuben und sofort mit dem Weißwein ablöschen. 550 Milliliter Gemüsefond und den Orangensaft aufgießen. Anschließend die Strauchtomate putzen, vom Strunk befreien und in grobe Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen halbieren und zusammen mit etwas Thymian in den Sud geben. Das Ganze einmal aufkochen lassen. Ein paar Zesten von der Limonen- und Orangenschale reißen und den Sud mit etwas Limonen- und Orangenschale sowie Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Die Schweinefiletmittelstücke waschen, trocken tupfen, in den kochenden Currysud geben und den Topf sofort vom Herd nehmen, sodass die Schweinefiletstücke bei wenig Temperatur rosa garen. Die Gardauer beträgt ca. 20 Minuten. Anschließend aus dem Sud nehmen und ruhen lassen. Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Salzwasser gar köcheln lassen. Anschließend abgießen, kurz etwas ausdampfen lassen, halbieren und in einer Pfanne mit dem Butterschmalz von allen Seiten etwas anbraten. Den Kürbis schälen, vom Strunk und den Kernen befreien und in feine Würfel schneiden. Die Muskatnuss reiben. Den Kürbis in einem Topf mit einem Schuss Fond weich köcheln und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne mit den Kürbiskernen aufschäumen lassen, so dass die Kürbiskerne rösten. Etwas Limonen- und Orangenschale hinzugeben und dann die Schweinefiletstücke nochmals von allen Seiten kurz anbraten und mit einer Messerspitze Curry bestäuben. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen. Ebenso die Kürbiskerne aus der Pfanne nehmen und abtropfen. Alles zwei Minuten ruhen lassen und anschließend die Schweinefilets in drei bis vier Tranchen aufschneiden. Die Milch mit einer Prise Salz kurz aufkochen, vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer, Thymian und dem restlichen Curry kräftig abschmecken. Kurz vor dem Servieren die heiße, aber nicht mehr kochende Milch kräftig aufschäumen. Zum Anrichten die Kürbisstücke ohne Flüssigkeit auf Tellern in der Mitte anrichten, die Kartoffelhälften darum drapieren, die Schweinefilets in die Mitte setzen und mit dem abgeschöpften Milchschaum garnieren.

Alexander Herrmann am 22. Oktober 2010

Schweine-Filet Robert

Für 2 Personen

1 kleines Schweinefilet	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz
1 Schalotte	2 EL Butter	1 EL Mehl
250 ml Milch	3 Stiele glatte Petersilie	1 EL Dijon-Senf

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Das Schweinefilet rundum pfeffern und salzen, etwas flachdrücken und in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Dann im Ofen das Schweinefilet noch ca. 15 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Für die Soße die Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butter die Schalotten anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit der Milch aufgießen. Mit dem Schneebesen glatt rühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den ausgetretenen Bratensaft aus der Fleischpfanne und den Senf mit dem Schneebesen unterrühren. Wesentlich luftiger wird alles, wenn man mit dem Mixstab die Soße zum Schluss noch aufschlägt. Abschmecken und Petersilie untermischen. Dazu passen sehr gut dünne Bandnudeln und Blattspinat.

Vincent Klink Donnerstag, 11. September

Schweine-Filet süß-sauer

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	2 EL Sojasoße	2 TL Speisestärke
1 Msp Safran	1 Gemüsezwiebel	2 Frühlingszwiebeln
1 gelbe Paprika	1/2 Stange Lauch	2 EL Sonnenblumenöl
4 EL Essig	3 EL Zucker	

Das Fleisch in Streifen schneiden. Sojasoße mit Speisestärke und Safran mischen. Die Marinade über die Fleischstreifen geben und zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Paprika halbieren, putzen und würfeln. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. 1 EL Öl in einem Wok erhitzen und das Fleisch darin ca. 3 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen. Dann die Zwiebeln und das Gemüse mit 1 EL Öl im Wok braten. Essig, 3 EL Wasser, Zucker und etwas Sojasoße mischen und zu dem Gemüse geben. Alles gut vermengen, das Fleisch zugeben und einmal kräftig aufkochen lassen, bis die Soße dickflüssig wird. Das Schweine-Fleisch mit dem Gemüse anrichten. Dazu passen gut Basmatireis oder chinesische Eiernudeln.

Vincent Klink Mittwoch, 06. August

Schweine-Filet unter der Pilz-Kruste mit Bayrisch-Kraut

Für 4 Personen

1 Schalotte	100 g gemischte Speisepilze	3 Stängel glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	1 Bio-Zitrone	70 g Butter
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	4 Scheiben Toastbrot
3 Eigelbe	1 Weißkohl	1 EL Schweineschmalz
50 g feine Speckwürfel	1 Prise Kümmel, gemahlen	Zucker
100 ml Weißbier	1 Schweinefilet 650 g	1 EL Sonnenblumenöl
100 ml Bratensoße		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Heißluft 170 Grad) vorheizen. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Pilze putzen und fein hacken. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zitrone heiß abspülen, trocken und etwas Schale abreiben. Die Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Knoblauchzehe schälen und im Ganzen mit dazugeben. Pilze ebenfalls zugeben und andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze solange dünsten, bis die Flüssigkeit in der Pfanne komplett verdunstet ist. Die Kräuter und etwas Zitronenschale zugeben und abschmecken. Die Knoblauchzehe entfernen, die Pilze auf Küchenkrepppapier geben und auskühlen lassen. Vom Toastbrot die Rinde entfernen, das Brot mit einer Küchenreibe oder einem Cutter zu feinen Bröseln reiben. 50 g Butter schaumig rühren, nach und nach die Eigelbe unterrühren, die abgekühlte Pilzmasse zugeben und mit den Brotbröseln die Masse binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kohl vierteln, den Strunk entfernen und die Kohlviertel in Rauten schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen, Kohl und Speckwürfel darin anschwitzen. Mit Salz, Kümmel und Zucker würzen und so lange anschwitzen, bis es Wasser zieht. Dann mit Weißbier aufgießen und ca. 20 Minuten schmoren lassen. Kurz vor dem Servieren mit 1 EL Butter binden und abschmecken. Schweinefilet in 8 Medaillons von ca. 80 g schneiden. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Dann die Fleischscheiben auf ein Backofengitter setzen, mit der Pilzmasse bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 5-8 Minuten garen. Herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Grillfunktion des Backofens einschalten und kurz vor dem Servieren die Fleischstücke mit der Pilzmasse goldgelb übergrillen. Die Soße in einem Topf erwärmen. Das Kraut mittig auf den Tellern anrichten, darauf die Fleischscheiben setzen und etwas Soße angießen. Dazu passen Semmelknödel oder Spätzle.

Karlheinz Hauser Montag, 08. November 2010

Schweine-Filet-Gratin

Für 4 Personen

500 g Schweinefilet	1 Zehe Knoblauch	700 g Kohlrabi
350 g Möhren	2 EL Olivenöl	250 g Schmand
200 g Sahne	2 EL Mehl	1 Muskatnuss
3 EL Butter	1 EL Paniermehl	2 Stiele Basilikum
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen und trockentupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets unter der Zugabe der ungeschälten, zerdrückten Knoblauchzehe von allen Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Möhren und den Kohlrabi schälen und in feine Spalten schneiden. Etwas Muskat reiben. Das Mehl, den Schmand und die Sahne verquirlen und mit Salz und Muskat würzen. Eine Gratinform mit einem Esslöffel Butter einfetten, den Kohlrabi und die Möhren fächerförmig am Rand verteilen. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und in die Mitte einlegen. Die Schmandsahnecreme darübergießen und im Backofen 30 Minuten backen. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und das Paniermehl darin goldbraun rösten. Vom Basilikum einige Blätter zum Garnieren beiseite legen, den Rest in feine Streifen schneiden und unter die Brösel mischen. Zehn Minuten vor Ende der Garzeit die Brösel über das Gratin streuen und vor dem Servieren mit Basilikumblättern garniert servieren.

Horst Lichter am 23. Januar 2010

Schweine-Filet-Schnitzel mit gebratenen Pfeffer-Kirschen

Für 2 Personen

150 g Kirschen	1 EL Butter	1 EL braunen Rohrzucker
1 l kräftigen Rotwein	1 EL Apfelessig	1 Prise Pfeffer
1 Schweinefilet	Salz, Pfeffer	10 g Bauchspeck, geräuchert
20 g Butterschmalz		

Für die Schupfnudeln:

300 g mehligk. Kartoffeln	Salz	2 Eigelb
4 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 EL Butter

Die Kirschen waschen und entsteinen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kirschen darin anbraten. Den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Essig ablöschen und den groben, schwarzen Pfeffer dazugeben. Solange reduzieren bis die Kirschen von Sirup umgeben sind. Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Den Bauchspeck sehr fein würfeln, auf die Filetscheiben streuen und das Fleisch plattieren. Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzelchen kurz von beiden Seiten bräunen. Auf einem Teller mit den gebratenen Kirschen anrichten. Für die Schupfnudeln die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Pürierpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen und anschließend mit etwas brauner Butter überschmelzen.

Vincent Klink Donnerstag, 28. Mai 2009

Schweine-Filet-Spieß mit Letscho

Für 2 Personen

je 1 Paprika rot, gelb, grün	2 Fleischtomaten	1 große Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe	5 EL Olivenöl	ca. 150 ml Gemüsebrühe
1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer	1 EL mildes Paprikapulver
2 Stangen Staudensellerie	300 g Schweinefilet	50 g geräucherter Bauchspeck
1 Bund Basilikum		

Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Tomaten ebenfalls in 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in grobe (ca. 1 cm große) Stücke schneiden, Knoblauch andrücken. In einem Topf mit 3 EL Olivenöl Zwiebel anschwitzen, Knoblauch und Paprikastücke zugeben. Kurz anbraten, dann Tomatenwürfel zugeben. Mit Gemüsebrühe aufgießen, den Thymianzweig einlegen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt Paprikapulver untermischen und nochmals abschmecken. Staudensellerie in ca. 4 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden, Bauchspeck in 3cm große und ca. 3 mm dicke Stücke schneiden. Abwechselnd Staudensellerie, Fleisch und Speck auf Schaschlikspieße stecken, mit Salz und Pfeffer würzen. Jeden Spieß mit einem Plattiereisen leicht klopfen, dass Fleisch und Gemüse gleich hoch sind. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Spieße von allen Seiten braten. Basilikum abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Vor dem Servieren den Thymianzweig aus dem Letscho wieder entfernen und Basilikum untermischen.

Vincent Klink Donnerstag, 05. August 2010

Schweine-Geschnetzeltes mit Mango und Curry-Reis

Für 2 Personen

Für den Curryreis:

80 g Langkornreis	1 Schalotte	1 EL Butterschmalz
1 TL Curry	250 ml Gemüsebrühe	Meersalz, schwarzer Pfeffer

Für das Geschnetzelte:

1 Mango	3 Frühlingszwiebeln	1/2 rote Chilischote
300 g Schweinefilet	Meersalz, schwarzer Pfeffer	2 EL Olivenöl
150 ml Fleischbrühe	1/2 TL Speisestärke	

Für den Curryreis Den Reis gut mit kaltem Wasser abspülen. Die Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf 1 EL Butterschmalz schmelzen, Schalotte zugeben und anschwitzen, das Currypulver einstreuen und kurz mitanschwitzen. Reis zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Den Reis ca. 25 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Geschnetzelte Die Mango schälen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße fein schneiden und das Grün in feine Ringe schneiden. Chili halbieren, das Kerngehäuse austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, reichlich pfeffern und nur mäßig salzen. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, das Fleisch anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Pfanne auswischen und das Weiße der Frühlingszwiebeln mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Mangowürfel zugeben und mit Brühe ablöschen. Stärke mit etwas Wasser glatt rühren und die Sauce damit binden. Alles kurz aufkochen. Kurz vor dem Servieren das Fleisch und Chili zugeben. Das Grün der Frühlingszwiebeln untermischen und abschmecken. Das Geschnetzelte mit dem Reis anrichten.

Vincent Klink 05. Januar 2012

Schweine-Gulasch

Für 2 Personen:

250 g Pilze	1 Zwiebel	1 rote Paprikaschote
200 g Schweinsfilet	250 g Schlagsahne	2 EL Öl
Salz, Pfeffer	Paprikapulver	500 ml Fleischbrühe
1 Tomate		

Die Zwiebel schälen und würfeln.

Paprika waschen, halbieren, entkernen und würfeln.

Das Fleisch waschen, gut abtrocknen und in Würfel schneiden.

Die Tomate enthäuten und würfeln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel darin kurz anbraten. Das Gemüse zum Fleisch geben und mitbraten. Das ganze mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und Fleischbrühe angießen. Danach die Pfanne schließen und das Gulasch 15 min schmoren lassen. Die Tomatenwürfeln und die abgetropften Pilzen zum Gulasch geben, Sahne zugießen und 5 min einkochen lassen.

NN

Schweine-Kotelett mit Chili-Soße und Bratkartoffeln

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	2 Schweinskoteletts	Salz, Pfeffer
1 EL Speiseöl	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL Butter	100 ml Kalbsfond	100 ml Rotwein, trocken
1 Chilischote	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz		

Kartoffeln kochen, pellen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 75 Grad (Umluft 60 Grad, Gas Stufe 1) vorheizen. Die Schweinskoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen warm stellen. Für die Soße Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. In Butter anbraten und mit dem Kalbsfond und dem Rotwein ablöschen. Die Chilischote halbieren, entkernen. Chili mit in den Fond geben, alles etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Etwas von der gehackten Petersilie zum Schluss zu der Soße geben. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln braten. Die Zwiebel zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Petersilie unter die heißen Kartoffeln geben. Die Schweinskoteletts noch mal scharf nachbraten und anrichten. Mit den Bratkartoffeln garnieren und mit der warmen Soße umgießen.

Otto Koch Freitag, 08. Januar 2010

Schweine-Koteletts mit Stampf-Kartoffeln

Für 4 Personen

Schweinekoteletts:

4 Schweinekoteletts, a ca. 300 g	1 – 2 EL Dijonsenf, grob	2 EL Olivenöl
1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Rosmarin	0,5 Bund Thymian
Pfeffer	Meersalz	

Kartoffelstampf:

600 g Kartoffeln, fest	3 Zweige Thymian	100 g Pancetta
2 Zehen Knoblauch	2 Äpfel, säuerlich, mürbe	2 EL Olivenöl
100 ml Weißwein	Schnittlauch	Meersalz

Den Backofen mit einer ofenfesten Form darin auf 140 Grad vorheizen.

Schweinekoteletts:

Die Koteletts waschen, trocken tupfen und den Fettrand mehrmals einschneiden. Die Koteletts leicht salzen und auf beiden Seiten dünn mit Senf bestreichen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Koteletts darin auf jeder Seite etwa drei Minuten anbraten. In die ofenfeste Form legen, mit etwas Pfeffer würzen. Den Knoblauch, den Rosmarin und den Thymian darum herum verteilen. Die Koteletts 15 bis 20 Minuten im Backofen gar ziehen lassen.

Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. In kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten garen. Inzwischen den Thymian waschen und trocken schütteln. Den Pancetta in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und leicht andrücken. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln abgießen, wieder in den Topf geben und etwas ausdämpfen lassen. Die Blätter der Thymianzweige abstreifen. In einer anderen Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Pancettastreifen darin einige Minuten anbraten, herausnehmen. Die Kartoffelwürfel ins Bratfett geben und goldbraun anbraten. Die Apfelwürfel und den Thymian zugeben und kurz mit anbraten. Den Weißwein oder Cidre dazugießen und einkochen lassen. Wenn die Kartoffeln leicht zerfallen, alles mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Die Pancetta wieder zugeben und die Stampfkartoffeln mit Meersalz, Pfeffer und etwas Schnittlauch abschmecken. Nach Belieben noch etwas Olivenöl zufügen. Die Koteletts aus dem Ofen nehmen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit den Apfel-Speck-Kartoffeln anrichten.

© Spiegel TV infotainment/

Cornelia Poletto am 04. Februar 2011

Schweine-Medaillons auf Weißkraut mit Pfifferlingen

Für 2 Personen

250 g Schweinefilets, küchenfertig	120 g kleine Pfifferlinge	400 g junges Weißkraut
1 Zitrone	1 Orange	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe	50 g Ingwer	5 EL braune Butter
2 EL kalte Butter	1 Prise Räucherpaprika	1 Prise gemahlener Kümmel
60 ml Schlagsahne	70 ml Gemüsefond	1 EL Rapsöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Abtropfpfanne in die untere Einschubleiste stellen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Medaillons waschen, trocken tupfen und mit den Handballen etwas flachdrücken. Anschließend in der Pfanne anbraten und auf dem Ofengitter im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten ziehen lassen. Drei Esslöffel braune Butter in einer Pfanne zerlassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Den Ingwer schälen und zwei Scheiben ebenfalls in die Pfanne geben. Anschließend die Zitrone und die Orange waschen und jeweils einen Streifen der Schale ebenfalls hineingeben. Die Medaillons aus dem Ofen nehmen und in der Pfanne wenden. Einen Esslöffel braune Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen. Das Weißkraut waschen, entstrunken, in zwei Zentimeter große Blätter schneiden und in der Pfanne mit einer Prise Kümmel bei mittlerer Hitze anbraten. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und ein paar Minuten bissfest garen. Die Schlagsahne dazugeben, das Kraut mit Salz, Pfeffer, dem Räucherpaprika-Pulver und etwas Kümmel würzen und einen Esslöffel kalte Butter hinein schmelzen lassen. Einen Esslöffel braune Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pfifferlinge putzen und halbieren und etwa zwei Minuten in der Pfanne anbraten. Den Abrieb einer Zitrone in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Kümmel würzen. Die Petersilie waschen, trocknen, grob hacken und gemeinsam mit einem Esslöffel kalter Butter zu den Pfifferlingen geben. Die Schweinemedallions auf dem Weißkraut anrichten, die Pfifferlinge dazugeben und servieren.

Alfons Schuhbeck am 23. September 2011

Schweine-Medaillons mit Kürbis-Püree

Für 4 Personen

8 Schweinemedallions, a 80 g	8 Scheiben Frühstücksspeck, dünn	1 Zwiebel
500 g Pfifferlinge	2 EL Olivenöl	125 ml Weißwein, trocken
1 Bund Blattpetersilie	600 g Hokaido-Kürbis	300 g Sellerieknolle
1 L Gemüsebrühe	2 EL Butter	50 ml Sahne
20 g Kürbiskerne	Muskatnuss	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen den Kürbis schälen, entkernen und grob würfeln. Den Sellerie schälen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Das Gemüse nun in die kochende Brühe geben, diese zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze zehn bis 15 Minuten weich garen. Die Kürbiskerne in einer ungefetteten Pfanne kurz rösten und beiseite stellen. Die Schweinemedallions beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einer Scheibe Speck umwickeln. Hierbei am besten einen Zahnstocher zu Fixieren verwenden. Dann die Pfifferlinge putzen sowie die Zwiebel enthäuten und fein hacken. Einen Esslöffel Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten kurz scharf anbraten und anschließend für circa fünf bis zehn Minuten im vorgeheizten Backofen garen lassen. Währenddessen die Zwiebel sowie die Pfifferlinge im restlichen Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Die Petersilie fein hacken und einen Esslöffel davon sowie die Kürbiskerne unter die Zwiebel- Pfifferling-Mischung unterrühren und anschließend warm halten. Das gegarte Gemüse nun mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und die Butterstücke sowie die Sahne unterrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und abschließend den Rest der Petersilie unterheben. Die Schweinemedallions mit den Pfifferlingen und dem Kürbispüree dekorativ auf Tellern anrichten und nach Belieben mit Kürbiskernen garnieren.

Horst Lichter am 16. Oktober 2010

Schweine-Medaillons mit Senf-Haube, Meerrettich-Soße

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	5 mehligk. Kartoffeln	3 Scheiben Toastbrot
2 Schalotten	100 g Kürbiskerne	1 EL scharfer Senf
2 EL Sahnemeerrettich	200 ml Sahne	1 TL Butterschmalz
125 g Butter	1 EL Kürbiskernöl	150 ml trockener Weißwein
250 ml Gemüsefond	0,5 Bund Schnittlauch	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in etwa drei Zentimeter dicke Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und das Filet von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Filet für 25 Minuten im Ofen rosa garen. Anschließend auf jeweils einer Fleischseite den Senf aufstreichen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und in dem Wasser gar kochen. Drei Esslöffel Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Das Toastbrot entrinden, zu bröseln pürieren und nun die Senfseite vom Fleisch in die Brösel tauchen, so dass die komplette Senfseite mit den Bröseln bedeckt ist. Anschließend das Fleisch in eine kleine Auflaufform setzen, mit etwas flüssiger Butter beträufeln und bei 200 Grad Grillfunktion etwa zwei Minuten lang die Haube leicht knusprig bräunen lassen. Die Schalotten abziehen, in Würfel schneiden, mit einem Esslöffel Butter in einem kleinen Topf glasig anschwitzen, mit dem Weißwein aufgießen und fast komplett einkochen lassen. Nun mit dem Fond und der Sahne aufgießen und ebenfalls einmal aufkochen lassen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Salz und dem Sahnemeerrettich abschmecken und schaumig aufmixen. Die Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Die restliche Butter samt den Kürbiskernen in einem kleinen Topf aufschäumen lassen und unter stetigem Rühren zum einen die Butter leicht nussig werden lassen und zum anderen die Nüsse leicht rösten. Nun die Butter durch ein Sieb in die Kartoffeln gießen und diese anschließend stampfen. Kurz vor dem Servieren die Kürbiskerne unterheben und den Stampf mit dem Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und ebenfalls unterheben. Ein wenig Gartenkresse zum dekorieren zupfen. Die Schweinsmedaillons mit der Senfhaube und dem Kürbiskern-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und mit der schaumigen Meerrettichsoße und etwas Gartenkresse garnieren.

Alexander Herrmann am 10. Februar 2011

Schweine-Rücken mit Kümmel-Kruste und Kartoffel-Plätzchen

Für 2 Personen

60 g Weißbrot	3 Schalotten	100 g Butter
1 TL Kümmel	Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie
300 g Kartoffeln, halbfest	1 Schalotte	1 Ei
1 TL Kartoffelstärke	ca. 2 EL Butterschmalz	2 Schweinsrückensteaks
100 ml Bier	100 ml Fleischbrühe	

Das Weißbrot grob zerkrümeln und in einem Mixer zu Bröseln zerkleinern. Die Schalotten schälen und fein schneiden. Eine fein geschnittene Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die Brotbrösel zugeben und rösten. Dann alles in eine Schüssel geben und ca. 80 g weiche Butter unterarbeiten. Kümmel in einem Mörser zerstoßen, ebenfalls unter die Buttermasse mischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kartoffeln schälen, fein reiben, in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Eine fein geschnittene Schalotte mit den Kartoffelspänen, Ei und Stärke gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Esslöffel Kartoffelplätzchen in eine Pfanne mit Butterschmalz setzen und diese von beiden Seiten goldgelb ausbraten. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, auf einen ofenfesten Teller (oder Form) geben und mit der Kümmelgratiniermasse ca. 5 mm dick bestreichen. Unter der Grillschlange oder bei Oberhitze im Ofen goldbraun gratinieren. In der Fleischpfanne mit 1 TL Butter die restliche Schalotte anschwitzen, mit Bier und Brühe ablöschen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Petersilie untermischen und abschmecken. Die Steaks mit den Kartoffelplätzchen und der Soße anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 08. September 2010

Schweine-Rücken-Steak mit Kartoffel-Risotto, Blumenkohl

Für vier Personen

8 Schweinerückensteaks (je 100g)	1 EL Senf, mittelscharf	600 g Kartoffeln, fest
500 ml Gemüsefond	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	1 Bund Petersilie, glatt	80 g Parmesan
6 EL Sahne	1 Blumenkohl, klein (ca. 500g)	100 g Semmelbrösel
2 Eier (Kl. M)	5 EL Mehl	7 EL Butterschmalz
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln schälen und in circa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel sowie die Knoblauchzehe ebenfalls schälen und fein würfeln. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen. Den Knoblauch und die Zwiebel darin glasig dünsten, die Kartoffelwürfel hinzufügen und kurz mit dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach den Gemüsefond dazugeben. Die Kartoffeln müssen dabei immer bedeckt sein. Die Garzeit beträgt etwa 15 bis 20 Minuten. Den Blumenkohl putzen, im Ganzen in kochendes Salzwasser geben und circa 15 Minuten garen. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Den Blumenkohl danach in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Küchenkreppe trocken tupfen. Die Eier mit drei Esslöffeln Sahne verquirlen. Die Blumenkohlscheiben nun zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei-Sahne-Gemisch ziehen und abschließend mit den Semmelbröseln panieren. Fünf Esslöffel Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Blumenkohlscheiben darin von jeder Seite circa eine Minute goldgelb braten. In der Zwischenzeit die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die Schweinerückensteaks abbrausen und trocken tupfen. Beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und hauchdünn mit dem Senf bestreichen. Das übrige Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schweinesteaks darin von jeder Seite ein bis zwei Minuten scharf anbraten. Den Parmesan fein reiben. Anschließend die Petersilie, den Parmesan und die übrige Butter unter die Kartoffeln heben, mit der restlichen Sahne verfeinern. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Schweinerückensteaks mit dem Kartoffelrisotto und dem panierten Blumenkohl auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 03. März 2012

Schweine-Rücken-Steak mit Spekulatius-Kruste, Rosenkohl

Für 2 Personen

2 Schweinsrückensteaks, a 200 g	250 g Rosenkohl	100 g Champignons, braun
20 g Rosinen	2 Schalotten	50 g Spekulatius-Kekse
1 Ei	100 g Butter	1 EL Butterschmalz
50 g Mandeln, gehackt	20 g Pinienkerne	8 cl Weißwein, trocken
30 g Mandelöl	Butter	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Die Champignons putzen, klein schneiden und mit den Schalotten in etwas Butter anschwitzen. Das Ganze auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. 100 Gramm Butter mit dem Schneebesen aufschlagen bis sie weißlich ist. Die Spekulatius-Kekse zermahlen und mit den Schalotten-Pilzmischung und dem Mandelöl in die Butter rühren. Anschließend das Ganze mit Pfeffer und Salz würzen, zu einer Rolle formen und kühl stellen. Die Steaks waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Steaks in etwas Butter vier Minuten von jeder Seite anbraten und anschließend mit Küchenpapier abtupfen. Von der Spekulatiusbutter ein paar Scheiben abschneiden, die Steaks damit belegen und das Ganze in den Backofen geben. Die Rosinen in Weißwein aufkochen und den Rosenkohl vom Strunk entfernen, die Blätter abzupfen und in Butterschmalz anschwitzen. Das Ganze mit Salz abschmecken und mit der Rosinen-Weißweinsauce vermengen. Die Pinienkerne ohne Fett hell rösten. Die Steaks mit dem Rosenkohl und den Rosinen auf Tellern anrichten und mit den Pinienkernen garnieren.

Kolja Kleeberg am 04. Dezember 2009

Schweine-Rücken

Für 6 Personen

1 El Kümmelsaat	1 El Fenchelsaat	1 El gerebelter Oregano
1 El grobes Meersalz	5 El Olivenöl	1,5 kg Schweinsrücken am Stück
2 Birnen	8 Frühlingszwiebeln	2 El Honig
2 El Butter	Salz	

Kümmel, Fenchel, Oregano und Meersalz im Mörser fein zerreiben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Birnen vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Frühlingszwiebeln putzen und in 10 cm lange Stücke schneiden. Beides in einen Bräter geben. Den Schweinsrücken darauf setzen und mit dem Honig beträufeln. Das Fleisch mit der Gewürzmischung bestreuen und rundherum einreiben. Butter und etwas Salz über den Birnen verteilen. Im heißen Ofen bei 160 Grad auf der mittleren Schiene 60 bis 75 Minuten garen, 10 Minuten ruhen lassen und in Scheiben schneiden. (Umluft nicht empfehlenswert)

Tim Mälzer am 19. 12. 2009

Schweine-Schnitzel in Kräuter-Panade

Für 2 Personen

1 Kohlrabi	1 Möhre	1/2 Fenchelknolle
2 EL Butter	ca. 100 ml Gemüsebrühe	1 Fleischtomate
Salz, Pfeffer 25 g Frühlings-Kräuter	50 g Weißbrot	
4 Schweinsschnitzel a 80 g	2 EL Mehl	2 EL Eier
2-3 EL Butterschmalz		

Für das Buttergemüse den Kohlrabi und die Möhre schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Fenchel putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Gemüse in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, Gemüsebrühe angießen und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. Die Tomate in dicke Streifen schneiden, zum Schluss zum Gemüse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Das Brot grob würfeln und zusammen mit den Kräutern in einen Mixer geben und fein pürieren. Die Schnitzel plattieren, pfeffern und salzen, in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen, dann in den Kräuter- Brotkrumen wenden und diese fest andrücken. Die panierten Fleischstücke in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten. Die Schnitzel mit dem Gemüse servieren.

Tipp: Wer keinen Mixer zur Hand hat, kann das Brot und die Kräuter auch ganz fein hacken.

Vincent Klink Donnerstag, 10. April 2008

Schweine-Schulter mit spanischem Schinken

Für 2 Personen

400 g Schweinsschulter	6 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
2 Zweige Thymian	400 g Spitzkohl	4 EL Butterschmalz
20 g geräucherter Bauchspeck	50 ml Gemüsebrühe	100 ml Jus
Kümmel, gemahlen	6 Pimentos Patrone	40 g spanischer Schinken

2-3 EL Olivenöl mit etwas Salz und Pfeffer und Thymianblätter mischen und das Fleisch damit einreiben. In einen Vakuumbutel geben und vakuumieren. Dann das Päckchen im Wasserbad bei 69 Grad, ca. 1,5 Stunden garen. (Man kann das Fleisch auch in einer Pfanne von allen Seiten anbraten und dann im Ofen mit dem Niedriggarverfahren bei 75 Grad ca. 6 Stunden garen.) Den Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Speck fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Butterschmalz die Kohlstreifen und den Speck leicht anschwitzen und mit Brühe und 30 ml Jus ablöschen. Den Kohl weich schmoren und mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel abschmecken. Restliche Jus erwärmen. Die Pimentos in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl kurz heiß anbraten, dann herausnehmen und mit einem kleinen Messer die Haut abziehen, mit Meersalz würzen. Das Fleisch aus dem Beutel nehmen, mit Salz, Pfeffer würzen und von allen Seiten in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz braten. Dann in Scheiben aufschneiden. Auf vorgewärmten Teller mittig den Spitzkohl anrichten. Darauf die Bratenscheiben, die Pimentos und Schinken anrichten, etwas Jus anrichten und servieren. Dazu passt sehr gut Polenta.

Karlheinz Hauser Montag, 04. Januar 2010

Schweinebauch-Braten mit Sauerkraut und Kartoffel-Knödeln

Für 4 Personen

Für den Schweinebraten:

1,2 kg Schweinebauch	Salz, Pfeffer	1 kg Schweineknochen, gehackt
1 Möhre	100 g Knollensellerie	1 Stange Lauch
1 Zwiebel	1 TL Speisestärke	

Für das Sauerkraut:

2 Schalotten	1 EL Butter	300 ml trockener Weißwein
500 g frisches Sauerkraut	1 TL Gemüsebrühepulver	1 Lorbeerblatt
1 TL Wacholderbeeren	Pfeffer, Salz	

Für die Knödel:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Eier
40 g Hartgrieß	30 g Mehl	Muskat, Pfeffer

Für den Schweinebraten die Schwarte mit Salz und Pfeffer einreiben, das Fleischstück auf einen Teller oder in eine Auflaufform geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Für den Schweinebraten den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Schweineknochen auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten rösten. Dann die Knochen herausnehmen und die Backofentemperatur auf 150 Grad herunterschalten. Die Möhre, den Sellerie, den Lauch und die Zwiebel putzen und waschen bzw. schälen und in Stücke schneiden. Den Schweinebraten würzen und mit der Schwartenseite nach unten in einen Bräter legen. Das Gemüse, die gerösteten Knochen und ca. 1/2 l Wasser dazugeben. Den Braten im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten garen. Den Schweinebraten aus dem Bräter nehmen und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, nochmal würzen. Mit der Schwartenseite nach oben zurück auf das Gemüse legen und die Temperatur auf 200 Grad erhöhen. Den Schweinebraten weitere ca. 60 Minuten garen. Während der Garzeit nach und nach etwas Wasser (ca. 200 ml) über den Braten gießen. Für das Sauerkraut die Schalotten schälen, in Würfel schneiden und in der Butter bei schwacher Hitze glasig dünsten. Mit Wein ablöschen. Sauerkraut, Brühepulver, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazugeben. Das Kraut mit etwas Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Flüssigkeit restlos verdampft ist. Falls nötig, den Deckel abnehmen und bei starker Hitze die restliche Flüssigkeit einkochen lassen. Das Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen. Für die Knödel Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Abschütten und unter Schütteln ausdampfen lassen. Den Topf immer wieder auf die Herdplatte geben, damit die Kartoffeln nicht abkühlen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken. Gleich Eier, Grieß und Mehl zugeben und gut unterkneten. Die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Knödel abdrehen und diese ca. 15 Minuten in leicht kochendem Salzwasser garen. Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen. Die entstandene Sauce aus dem Bräter durch ein feines Sieb passieren, aufkochen und erneut abschmecken. Evtl. etwas Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Den Braten aufschneiden, mit der Sauce und dem Sauerkraut servieren. Die Knödel dazu reichen.

Vincent Klink 22. November 2012

Schwenkbraten und Bratwurst-Spieße vom Grill

Für 4 Portionen

Schwenkbraten:

800 g Schweinenacken	5 Zwiebeln	5 EL Senf
0,33 l Bier	1 EL Pfeffer	1 EL Salz

Bratwurstspieße:

4 Thüringer Bratwürste	200 g Edamer, 5 mm dick	20 Sch. Frühstücksspeck
20 kleine Holzspieße		

Schweinenacken in Scheiben von circa 2,5 cm Breite schneiden. Zwiebeln schälen und grob hacken.

Schweinefleisch und die Zwiebeln schichtenweise in eine Schüssel legen. Jede Schicht mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit dem Bier übergießen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Am nächsten Tag die Bratwürste quer in jeweils 20 Scheiben beziehungsweise Stücke schneiden. Käse in Stücke der gleichen Größe schneiden. Nun die Bratwurst und den Käse abwechselnd aufspießen, so dass am Anfang und Ende immer eine Scheibe Bratwurst ist. Die Spieße mit dem Speck der Länge nach aufwickeln, damit der Käse nicht auslaufen kann.

Die Spieße bei mittlerer Hitze direkt grillen, bis der Speck knusprig ist. Kurz nach den Spießen auch Fleischstücke des (hier nicht geschwenkten) Schwenkbratens auflegen, 2 Minuten von jeder Seite angrillen. Dann Spieße und Fleisch neben die Glut legen und den Grill schließen. Würste etwa 10 Minuten bei 140 °C weitergrillen, dann herausnehmen. Fleischscheiben noch 15 Minuten im geschlossenen Grill lassen.

Tipps:

Anstatt Bier kann man für den Schwenkbraten auch Apfelsaft verwenden.

Damit die Käsescheiben bei den Spießen genauso groß wie die Bratwurstscheiben sind, kann man den Käse auch mit einem Glas ausstechen, das den Durchmesser der Wurst hat.

test Juni 2012

Semmel-Knödel-Geröstl mit Schweine-Braten

Für 2 Personen

2-3 Semmelknödel vom Vortag	Rapsöl	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Scheiben geräucherter Speck	100 g kalter Schweinsbraten
1 kleines Bund Petersilie	ca. 5 Schnittlauchhalme	2 EL Essig
4 EL Pflanzenöl	Pfeffer, Salz	1 Kopfsalat
2 Eier		

Die Semmelknödel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Den Speck in feine Würfel und den Schweinsbraten in ca. 1cm große Stücke schneiden. Den Speck in einer Pfanne anbraten, die Schweinsbratenstücke, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und alles weiter rösten. Wenn die Schweinsbratenstücke und Zwiebeln geröstet sind, alles zu den Semmelknödeln geben und noch mal kurz durchbraten. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocknen und fein hacken bzw. schneiden. Circa 1 EL gemischte Kräuter mit Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Kopfsalat zerteilen, waschen, trocknen und mit der Vinaigrette anmachen. Die Eier verquirlen und circa eine Minute vor dem Anrichten mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, alles auf Tellern anrichten, mit der restlichen gehackten Petersilie bestreuen und den Salat dazu servieren.

Otto Koch Freitag, 21. November

Senf-Geschnetzeltes vom Schweine-Filet

Für 2 Personen

400 g Pastinaken	1 Schalotte	2 EL Butterschmalz
1 Prise Zucker	50 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
1 kleine Zwiebel	6 Champignons	400 g Schweinefilet
1 EL grober Senf	100 ml Rotwein	60 ml Bratenfond (Jus)
3 Stängel glatte Petersilie	1 EL saure Sahne	

Die Pastinaken schälen und in dünne Scheiben, dann in Rauten schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schalotte anschwitzen, Zucker zugeben und diesen schmelzen lassen. Die Pastinakenscheiben zugeben und bei mittlerer Hitze braten. Evtl. 50 ml Gemüsebrühe angießen. Die Pastinaken mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch in dünne Streifen schneiden, reichlich pfeffern und nur mäßig salzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Fleischscheiben scharf anbraten, jedoch nicht durch braten. Dann auf einen Teller geben und mit Alufolie abdecken. In der Fleischpfanne die Zwiebel anschwitzen, Champignons und Senf zugeben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen, den Bratenfond dazugeben und um etwa die Hälfte einkochen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Den aus den Filetspitzen ausgetretenen Fleischsaft und die Kräuter untermischen. saure Sahne untermischen und abschmecken. Das Fleisch wieder zugeben, kurz erhitzen und mit den gebratenen Pastinaken anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 19. November 2009

Senf-Steak vom Schweine-Nacken mit Pellkartoffel-Scheiben

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	1 Zwiebel	1 EL Butter
1 Bund Petersilie	1 EL Dijon-Senf	Meersalz, Pfeffer
2 Schweinsnackensteaks	2 EL Olivenöl	

Die Kartoffeln mit Schale weich kochen, anschließend schälen. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter die Zwiebelwürfel anschwitzen. Die Zwiebeln auf ein Sieb gut abtropfen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebeln mit dem Senf und der Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch von beiden Seiten pfeffern und salzen. Eine Seite des Fleisches mit feinsten Messerschnitten schraffieren, also ungefähr einen Millimeter tief einschneiden. Die Senfmasse in die Schnitte einreiben. Auf den Grill bei mäßiger Hitze geben und auf der Senfseite vier Minuten rösten, dann drehen und auf der anderen Seite ebenfalls vier Minuten grillen. Kartoffeln in daumendicke Scheiben schneiden. Pfeffern, salzen und mit Olivenöl einpinseln. Auf dem Grill solange garen bis die Kartoffeln schöne Streifen haben.

Vincent Klink Donnerstag, 20. Mai 2010

Spanferkel-Bäckchen mit Meerrettich-Spitzkohl

Für 4 Personen

Spanferkel-Bäckchen:

4 Schalotten, länglich	1 Karotte	0,25 Knolle Sellerie
50 ml Olivenöl	800 g Spanferkelbäckchen	0,5 l Malzbier
1 TL Wacholder	1 TL Nelken	1 TL Piment
1 TL Kümmel	2 Lorbeerblätter	2 Zehen Knoblauch

Spitzkohl:

2 Spitzkohl	50 g Butter	2 Zitronen, unbehandelt
0,5 Bund Blattpetersilie	1 Stange Meerrettich, frisch	2 EL Senf, grob
4 Scheiben Roggenbrot, hauchdünn	Olivenöl	Estragon
Geflügelfond	Mondamin	Salz
Zucker	Muskatnuss	

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Spanferkel-Bäckchen:

Schalotten, Karotte und Sellerie putzen und in Olivenöl mit Farbe im Schnellkochtopf anbraten, Bäckchen hinzugeben, mit Malzbier ablöschen und mit Wacholder, Lorbeer, Kümmel, Knoblauch, Nelke und Piment würzen. Mit geschlossenem Deckel auf Kochstufe zwei des Schnellkochtopfs 35 bis 40 Minuten unter Druck schmoren.

Spitzkohl:

Die Zitronen-Schalen abreiben. Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in Butter mit Salz, Zucker und Muskat mit etwas Geflügelfond dünsten. Mit Zitronenabrieb, gehackter Petersilie, geschnittenen Estragon, frischem Meerrettich und grobem Senf unmittelbar vor dem Servieren abschmecken. Das Roggenbrot auf einem Backblech mit Olivenöl beträufelt im vorgeheizten Backofen zehn Minuten rösten und auf Küchenpapier entfetten. Anschließend die Bäckchen austechen und den Schmorfond passieren. Je nach Geschmack reduzieren und leicht mit Mondamin binden. Spitzkohlgemüse flach anrichten, Bäckchen darauf verteilen und bei einem Büffet die Soße und die Roggenchips a part servieren.

Mario Kotaska am 04. Juni 2010

Spanferkel-Braten mit Kraut-Salat und Servietten-Knödel

Für 2 Personen

500 g Spanferkelbauch	1/4 l trockener Weißwein	1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe	2 TL Kümmel	2 Lorbeerblätter
Salz	10 Pfefferkörner	3 Brötchen vom Vortag
100 ml Milch	1 EL Petersilie	1 Ei
Pfeffer	3 EL Butter	100 ml brauner Kalbsfond
400 g Weißkohl 1 kleine Zwiebel	50 g Speck, durchwachsen	
Essig	Öl	

Den Spanferkelbauch in einen Bräter geben der gerade so groß ist wie das Stück Fleisch. Weißwein, Thymian, geschälte Knoblauchzehe, einen Teelöffel Kümmel, Lorbeerblätter, Salz und zerdrückte Pfefferkörner dazugeben. Mit Wasser aufgießen, so dass das Fleisch gerade bedeckt ist, mit Alufolie abdecken und im Ofen bei circa 150 Grad (Umluft 130 Grad/ Gasherd: Stufe 2) 1 1 Stunden abkochen. Für die Serviettenknödel die Brötchen in kleine Würfel schneiden, mit warmer Milch übergießen und abgedeckt ziehen lassen. Die Petersilie fein hacken, das Ei verquirlen und beides unter die Brotmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse in ein gebuttertes Küchentuch geben und zu einer Rolle zusammenschlagen. Die Enden gut eindrehen oder festbinden und in einem Topf mit leicht kochendem Salzwasser circa 40 Minuten garen. Das abgekochte Fleisch an der Hautseite mit einem Messer rautenförmig einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne scharf anbraten und bei 200 Grad Oberhitze im Ofen mit der Hautseite nach oben braten, bis diese schön kross ist. 150 ml Fleischmarinade durch ein Sieb geben und mit dem Kalbsfond einkochen. Für den Krautsalat den Weißkohl raspeln oder in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, Zwiebel und Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Die Zwiebel-Speckmischung unter den Weißkohl geben und alles mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Die Serviettenknödel in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter anbraten, bis die Scheiben Farbe bekommen haben. Das Fleisch in Scheiben schneiden, die Soße über das Fleisch geben und mit den Knödeln und dem Salat anrichten.

Otto Koch Freitag, 01. Februar 2008

Spanferkel-Kotelett mit grünem Spargel

Für zwei Personen

600 g Spanferkelrücken	30 g Instant-Polenta	10 Stangen grüner Spargel
3 Tomaten	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	4 Zweige Thymian
2 EL Olivenpaste	30 ml Limettensaft	100 ml Milch
100 ml Sahne	100 ml Olivenöl	Pflanzenöl
Zucker, Korianderkörner	Salz, Meersalz, Pfeffer	

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne circa einen Zentimeter hoch mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Den Spanferkelrücken mit der Schwartenseite nach unten einlegen und die Schwarte fünf Minuten weich köcheln lassen. Anschließend aus der Pfanne nehmen, die Schwarte nicht zu tief einschneiden und den Rücken zwischen zweiter und dritter Rippe teilen. Eine weitere Pfanne fingerbreit mit Pflanzenöl füllen und erhitzen. Die beiden Fleischstücke salzen und mit der Schwartenseite in das heiße Öl legen. Den Knoblauch abziehen und mit in die Pfanne geben. Anschließend alles für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten darin blanchieren, anschließend schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Eine weitere Pfanne erhitzen. Den Spargel von den Enden befreien, zuschneiden und in der heißen Pfanne bei milder Hitze anbraten. Den Koriander und die Korianderkörner in einem Mörser zerstoßen. Das Olivenöl mit dem Limettensaft verrühren und die Tomatenwürfel zugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem Koriander würzen. Das Koriandergrün, sowie das Basilikum waschen, trocken tupfen, hacken und unter die Tomaten mengen. Die Milch zusammen mit der Sahne und zwei Zweigen Thymian in einem Topf aufkochen. Salzen, ziehen lassen und den Thymian wieder entfernen. Den Polentagrieß einrühren und quellen lassen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Den Grieß mit Zitronenschale und Tapenade abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Koteletts teilen, pfeffern und zusammen mit der Polenta und dem Spargel anrichten. Die Tomaten-Vinaigrette darüber geben und servieren.

Kolja Kleeberg am 25. Mai 2012

Spanferkel-Sülze mit Schnittlauch-Soße und Bratkartoffeln

Für 4 Personen

Für die Sülze:

2 Schalotten	2 Karotten	1 Sellerie
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner	600 g gepökelte Spanferkelkeule
Salz	1/2 Bund glatte Petersilie	8 Blatt Gelatine
250 ml Hühnerbrühe	Pfeffer, Zucker	1 Spritze Weißweinessig

Für die Bratkartoffeln:

500 g Kartoffeln, fest	3 Schalotten	40 g geräucherter Bauchspeck
2 Zweige glatte Petersilie	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Schnittlauchsoße:

2 Eigelb	1 TL Senf	2 EL Wasser
Ca. 250 ml Sonnenblumenöl	Salz, Zucker	1 Spritzer Weißweinessig
1/2 Bund Schnittlauch		

Für die Sülze Schalotten halbieren. Karotten und Sellerie schälen, eine Karotte und 100 g Sellerie beiseite legen. Restliches Gemüse in Stücke schneiden und mit den Schalotten, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und der Spanferkelkeule in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und aufkochen, das Fleisch ca. 1 Stunde weich kochen und im Fond auskühlen lassen (ca. 3 Stunden). In der Zwischenzeit Rest Karotten und Sellerie ebenfalls in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Keule anschließend aus dem Fond nehmen und in 5 mm große Würfel schneiden. Fleisch mit dem Gemüse und der Petersilie vermengen und in kleine Kugelförmchen füllen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Hühnerbrühe und mit 250 ml passiertem Spanferkelfond mischen und erhitzen, Salz, Pfeffer, Zucker und Essig kräftig würzen und die eingeweichte Gelatine in dem noch warmen Fond auflösen. Diesen Fond dann etwas erkalten lassen und kurz bevor er geliert in die Förmchen gießen, sodass die Einlage gut bedeckt ist . Im Kühlschrank dann ca. 1 Stunde erkalten lassen. Für die Bratkartoffeln Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Schalotten schälen und in dünne Streifen schneiden, Speck fein Würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kartoffeln in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Kartoffelscheiben goldbraun braten, Schalotten und Speck zugeben und mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Petersilie untermischen. Für die Schnittlauchsoße Eigelb mit Senf und Wasser vermischen, langsam das Öl untermischen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Salz, Zucker und einem Spritzer Essig abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und unter die Mayonnaise mischen. Sülze aus den Förmchen stürzen, auf den Tellern anrichten. Schnittlauchsoße angießen und die Bratkartoffeln dazu servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 02. August 2010

Spanferkel-Sülze mit Schnittlauch-Soße und Salat

Für 4 Personen

1 kg gepökelte Spanferkelkeule	3 Karotten	1 Sellerieknolle
1 Lorbeerblatt	14 Blatt Gelatine	1 Bund glatte Petersilie
500 ml Hühnerbrühe	Salz, Pfeffer	3 EL Apfelessig
2 Eigelb	1 EL Dijon-Senf	250 ml Sonnenblumenöl
Zucker	1 Bund Schnittlauch	150 g frische Blattsalate
4 EL Olivenöl		

Die gepökelte Spanferkelkeule in einen Topf geben, mit Wasser aufgießen, sodass die Spanferkelkeule gut bedeckt ist. Eine Karotte und etwas Sellerie putzen und in Würfel schneiden, mit dem Lorbeerblatt zum Spanferkel geben. Die Spanferkelkeule ca. 1 Stunde weich kochen. Dann im Fond erkalten lassen (ca. 3 Stunden kalt stellen). Dann das Fleisch vom Knochen lösen und in 5 mm große Würfel schneiden. Den Fond passieren und aufbewahren. Restliche Karotten und Sellerie putzen und in feine Würfel schneiden. Diese in Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und in Streifen schneiden. Das Fleisch mit den Gemüswürfeln und der Petersilie vermengen und in kleine Kugelförmchen (ca. 200 ml Inhalt) füllen. Die Hühnerbrühe mit 500 ml vom Spanferkelfond erhitzen, mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Essig abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Den Sulzfond etwas erkalten lassen und kurz bevor er geliert in die Förmchen gießen, sodass das Fleisch gut bedeckt ist und in der Schwebe bleibt. Im Kühlschrank dann ca. 1 Stunde erkalten lassen. Für die Schnittlauchsoße das Eigelb mit 2 EL Wasser und Senf verrühren. Langsam das Öl unter ständigem Rühren zugeben und zu einer Mayonnaise mischen. Diese mit 1 Spritzer Essig, Salz und Zucker abschmecken. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter die Mayonnaise mischen. Salate putzen, waschen und trocken schleudern. Für das Dressing 2 EL Essig, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker mischen, dann das Olivenöl unterrühren. Die Sülze aus den Förmchen stürzen, auf Tellern anrichten. Schnittlauchsoße angießen. Den Salat mit dem Dressing anmachen und dazu reichen. Dazu passen noch gut Bratkartoffeln.

Karlheinz Hauser Montag, 30. Juni 2008

Spargel-Zitronen-Salat mit Rosmarin-Schnitzel

Für 2 Personen

1 Biozitrone	Zucker	400 g weißer Spargel
300 g grüner Spargel	Salz	1 TL Butter
4 Stiele Kerbel	2 Stiele Estragon	1 EL Puderzucker
4 EL Olivenöl	Pfeffer	2 Schnitzel vom Schweinefilet a 150 g
1 Schalotte	100 ml Weißwein	2 Zweige Rosmarin
1 EL Butter		

Die Zitrone abwaschen, abtrocknen und mit einem Zestenreiser Streifen der Zitronenschale dünn abschälen, die Streifen zwei Mal in kochendem Wasser blanchieren. Dabei das Wasser jedes Mal wechseln. Anschließend die Zitronenschalen in Zuckerwasser weich kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Vom grünen Spargel die trockenen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Die weißen Spargelstangen in mit Salz, Zucker und 1 TL Butter gewürztem Wasser ca. 8 Minuten kochen. Da die grünen Spargelstangen in der Regel etwas dünner sind, werden sie 2 Minuten später zum Kochen mit in den Topf gegeben. Gekochten Spargel herausnehmen, abtropfen lassen, auf Küchenkrepp legen, damit sie möglichst trocken werden. Kerbel und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Zitrone etwas Saft auspressen. Spargel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. 1 –2 EL Zitronensaft mit Puderzucker und 3 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter und gekochte Zitronenzesten untermischen. Spargelstücke damit marinieren. Für die Schnitzel das Fleisch pfeffern, salzen und von beiden Seiten jeweils 2 Minuten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei kleiner Hitze braten. Die Schnitzel warm stellen. Schalotte schälen, fein würfeln, in der „Schnitzelpfanne“ anrösten und mit Weißwein ablöschen. Rosmarin fein hacken, dazugeben und den Fond etwas einkochen lassen. Das Fleisch mit dem Saft in die Pfanne geben, alles kurz aufkochen lassen und mit etwas Butter abbinden. Schnitzel auf einer Tellerhälfte anrichten, mit der Sauce übergießen und den Salat auf die andere Tellerhälfte geben.

Vincent Klink Donnerstag, 28. April 2011

Szegediner Gulasch

Für 4 Personen

250 g Zwiebeln	800 g Schweinsschulter	3 EL Schweineschmalz
2 EL Paprikapulver, edelsüß	1 EL Tomatenmark	700 ml Fleischbrühe
800 g Sauerkraut	1 rote Paprika	Salz, Pfeffer
150 g Crème-fraîche		

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Das Fleisch in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln in einem Topf mit Schweineschmalz anschwitzen. Dann die Zwiebeln an den Rand des Topfes schieben, das Fleisch zugeben und von allen Seiten in der Topfmitte anbraten. Mit Paprikapulver bestäuben und Tomatenmark untermischen. Unter ständigem Rühren alles kurz anbraten und mit Brühe auffüllen. Zugedeckt alles ca. 1 Stunde sachte schmoren lassen. Dann das Sauerkraut zugeben und nochmals ca. 30 Minuten zugedeckt schmoren. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und mit der Schnittfläche nach unten die Paprikahälften auf ein Backblech legen. Unter der Grillschlange Paprika garen, bis die Haut Blasen wirft. Paprika etwas abkühlen lassen, dann die Haut abziehen und das Fruchtfleisch fein pürieren. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Crème-fraîche verfeinern und die pürierte Paprikaschote untermischen. Das Gulasch anrichten. Dazu passen sehr gut Salzkartoffeln oder nur Weißbrot.

Karlheinz Hauser Montag, 05. Januar 2009

Szegediner-Gulasch mit Sauer-Rahm

Für 2 Personen

1/2 TL Kümmel	2 Knoblauchzehen	Pfeffer
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	350 g Schweine-Fleisch	2 Zwiebeln
2 Tomaten	2 EL Schweineschmalz	1 TL Piment d'Espelette
100 ml trockener Weißwein	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
400 ml Geflügelfond	350 g Sauerkraut	Salz
200 g Sauerrahm		

Kümmel fein hacken, Knoblauch schälen und fein zerdrücken. Kümmel, Knoblauch, etwas frisch gemahlener Pfeffer und Zitronenschale mischen. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden, mit der Gewürzmischung marinieren und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Tomaten enthäuten, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. In einem Schmortopf das Schweineschmalz erhitzen, die Zwiebelscheiben zugeben und anschwitzen, Piment d'Espelette zugeben und mit Weißwein ablöschen. Darauf die Fleischwürfel geben und andünsten. Dann Tomatenwürfel, Thymianzweig und Lorbeerblatt zugeben, mit Geflügelfond auffüllen und das Sauerkraut locker auf der Oberfläche verteilen. Den Topf mit einem Deckel zudecken und im Ofen ca. 50 Minuten schmoren. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten. Einen Klecks Sauerrahm und frisch gemahlener Pfeffer obenauf geben und servieren. Nach Belieben kann man noch rote und gelbe Paprikastreifen in Olivenöl anbraten und als Garnitur obenauf geben.

Jörg Sackmann Montag, 12. April 2010

Teriyaki-Schweine-Bauch

Für 4 Personen

8 El Sojasoße 5 El geröstetes Sesamöl 2 El brauner Zucker
200 ml trockener Weißwein 4 El Weißweinessig 4-6 Scheiben Schweinebauch

Sojasauce, Sesamöl, Zucker, Wein und Essig mischen und in eine flache Schale geben. Vom Schweinebauch die Schwarte abschneiden. Schweinebauchscheiben in die Marinade legen und mind. 30 Min. marinieren.

Schweinebauch auf ein Blech geben. Restliche Marinade aufheben. Im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene 25-35 Min. braten (Umluft nicht empfehlenswert).

Nach 15 Min. das Fleisch mit etwas Marinade bepinseln.

Tim Mälzer am 25. 06. 2011

Vakuumgegartes Mangalitzza-Schweine-Rücken mit Tarhonya

Für 4 Personen

Mangalitzza-Schwein:

2 Mangalitz-Rücken, a 200 g	2 EL Butter	2 Zehen Knoblauch
1 Lorbeerblatt	Olivenöl	Pfeffer
Salz		

Tarhonya:

1 Zwiebel	60 g Schweineschmalz	1 EL Tomatenmark
200 g Tarhonya	2 EL Paprikapulver, edelsüß	2 Zehen Knoblauch
100 ml Kalbsfond	Butter	Petersilie, glatt
Pfeffer	Salz	

Tomatengelee:

250 ml Tomatenfond	1 g Agar-Agar	0,5 Orange
Essig	Pfeffer	Salz

Paprika-Salat:

2 Spitzpaprika	1 EL Röstzwiebel	Rotweinessig
Paprikasenf	Zucker, braun	Cayennepfeffer
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Mangalitzza-Schwein:

Die Rückensteaks mit etwas Olivenöl, Knoblauch und dem Lorbeerblatt Vakuumverschweißen und für 40 bis 60 Minuten in ein 60 Grad warmes Wasserbad geben. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und das Fleisch von der Hautseite kurz darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tarhonya:

Die Zwiebel in dem zerlassenen Schweineschmalz anschwitzen, das Tomatenmark und anschließend die Tarhonya zugeben. Alles etwas anrösten. Das Paprikapulver, sowie den feingehackten Knoblauch zufügen, kurz durchschwenken und mit dem Kalbsfond auffüllen. Einmal aufkochen und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten bissfest garen. Die Tarhonya mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Butter in Flocken unterheben. Die Petersilie fein schneiden und kurz vor dem Anrichten untermengen.

Tomatengelee:

Die Schale der Orange abreiben. Eine Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Den Tomatenfond mit etwas Essig, Salz, Pfeffer und Orangenabrieb würzen und aufkochen. Mit Agar-Agar binden und nochmals eine Minute köcheln lassen. Passieren. Das Tomaten-Gelee einen Zentimeter hoch einfüllen. Abkühlen lassen.

Paprika-Salat:

Aus Rotweinessig, Paprikasenf, Zucker, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und Olivenöl eine Marinade herstellen. Die Spitzpaprika kurz in der Pfanne anbraten. Etwas abkühlen lassen, marinieren und ganz zum Schluss die Röstzwiebeln untermengen. Das Fleisch in drei Scheiben pro Person portionieren. Auf einem warmen Teller das Tomatengelee legen. Die Fleischscheiben rechts, links und auf dem Gelee anrichten. Eine Nocke Tarhonya auf der linken Seite anrichten und den Paprika-Salat auf der Rechten. Restliches Tarhonya separat servieren.

Kolja Kleeberg am 19. November 2010

Würzfleisch

Für 6 Personen

600 g Schweine-Fleisch	2 Dosen Champignons	2 m.-große Zwiebeln
1 Lorbeerblatt	3 Körner Piment	1 Liter Gemüsebrühe
2 EL Butter	4 EL Mehl	100 ml Wein, weiß
Zitronensaft	Worcestersauce	Salz und Pfeffer
400 g Käse	Toastbrot	

Fleisch in kleine Stücke schneiden und in einem großen Topf scharf anbraten. Pilze und Zwiebeln hinzufügen. Solange braten, bis das Fleisch nicht mehr von außen rötlich ist. Mit Brühe aufgießen, Piment und Lorbeerblatt hinzufügen. Das Ganze 20 Minuten köcheln lassen.

Brühe und Fleisch in ein anderes Gefäß geben. In dem Topf Butter erhitzen, das Mehl dazugeben kurz durchrösten, aber keine Farbe nehmen lassen. Nach und nach mit der Brühe unter Rühren aufgießen.

Nun auch das Fleisch und die Pilze wieder in den Topf geben. Weißwein hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken. Das Würzfleisch in feuerfeste Förmchen geben und mit Käse belegen. Dann das Ganze für 10 Minuten bei 150° in den Backofen schieben und überbacken.

Mit Worcestersauce, Zitronensaft und Toastbrot servieren.

NN

Waldorf-Salat mit gebratenem Kasseler-Rippchen

Für 2 Personen

1 Knollensellerie (ca. 300 g)	Zitronensaft	2 säuerliche Äpfel
1 Stange Staudensellerie	1 Eigelb	1/2 TL Senf
Salz	ca. 100 ml Speiseöl	2 EL Sahne
2 EL Natur-Joghurt	Pfeffer	Zucker
1 EL Walnussöl nach Belieben	2 EL Walnusskerne	4 kleine Kasseler-Rippchen a 80 g
2 EL Butterschmalz		

Die Sellerieknolle schälen und in sehr feine Streifen schneiden oder raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Äpfel ebenfalls schälen und grob raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Staudenselleriestange in feine Scheibchen schneiden. Eigelb mit Senf und einer Prise Salz vermischen. Langsam das Öl zugeben und gut mit dem Schneebesen unterrühren und zu einer Mayonnaise rühren. Mit Sahne und Joghurt vermengen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Mit Knollensellerie, Apfel und Staudensellerie vermengen. Ca. 15 Minuten durchziehen lassen und dann nochmals abschmecken (evtl. mit etwas Walnussöl). Die Walnusskerne hacken und darüber streuen. Die Kasseler Rippchen von beiden Seiten in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten und mit dem Waldorfsalat anrichten.

Susanne Hornikel Donnerstag, 25. September 2008

Wirsberger Schnitzel mit Zitronen-Meerrettich-Schmand

Für vier Personen

Schnitzel:

500 g Schweinefilet	300 g Bratwurstbrät	1 Tube Senf, mittelscharf
3 Eier	200 g Butterschmalz	Mehl
Semmelbrösel	Salz	

Schmand:

1 Zitrone	1 Glas Sahnemeerrettich	1 Glas Schmand
Pfeffer, Salz		

Bratkartoffeln:

10 Kartoffeln, klein	1 Zwiebel, weiß	50 g Speck
Butter, Pfeffer, Salz		

Schnitzel:

Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und salzen. Das Bratwurstbrät mit Senf vermengen und die Schweinefiletscheiben damit bestreichen. Die Schnitzel in Mehl beidseitig wenden, durch die Eier ziehen und danach in Semmelbröseln wenden. Butterschmalz in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Schnitzel in dem heißen Fett von beiden Seiten ausbacken.

Schmand:

Den Saft der Zitrone auspressen und mit dem Sahnemeerrettich und dem Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann den Schmand noch mit Kräutern verfeinern.

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden, mit den Zwiebeln in einer Pfanne mit heißer Butter kross braten. Die Kartoffeln dazu geben und schön knusprig braten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alexander Herrmann am 28. Dezember 2012

Zitronen-Fenchel mit Rosmarin-Schnitzel

Für 4 Personen

2 Kartoffeln (ca. 150 g)	5 getrocknete Tomaten	2 Fenchelknollen
2 Schalotten	5 EL Olivenöl	1/2 Zitrone, unbehandelt
100 ml Gemüsebrühe	Pfeffer, Salz	1/4 Bund Blattpetersilie
4 Schnitzel vom Schweinefilet a 150 g	1/8 l Weißwein	1 Zweig Rosmarin
1 EL Butter		

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen und schälen. Die Tomaten in Wasser einweichen. Von den Fenchelknollen die äußeren, verholzten Blätter abschälen. Den Fenchel waschen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Eine Schalotte schälen und mit den Tomaten ebenfalls in feine Würfel schneiden. Fenchel und Schalotten in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen, die Tomaten und 1 TL abgeriebene Zitronenschale dazugeben, alles pfeffern und salzen und bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Dann die Hitze erhöhen und das Gemüse solange schwenken bis der Gemüsesaft eingekocht ist. Die Kartoffeln fein zerdrücken und unter das Gemüse geben. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen, fein hacken und mit 1 TL Zitronensaft und 2 EL Olivenöl unter das Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Schnitzel das Fleisch pfeffern, salzen und von beiden Seiten jeweils 2 Minuten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei kleiner Hitze braten. Die Schnitzel warm stellen. Schalotte schälen, fein würfeln, in der „Schnitzelpfanne“ anrösten und mit Weißwein ablöschen. Rosmarin fein hacken, dazugeben und den Fond etwas einkochen lassen. Das Fleisch mit dem Saft in die Pfanne geben, alles kurz aufkochen lassen und mit etwas Butter abbinden.

Vincent Klink Mittwoch, 30. Juli

Index

- Avocado, 1
- Bäckchen, 16, 20, 38, 51, 52, 89
Bauch, 3, 13, 22, 25, 28, 44, 53, 54, 85, 96
Blumenkohl, 13, 66, 82
Bohnen, 3–5, 17
Braten, 3, 14, 22, 28, 29, 33, 52, 55–57, 85–87
Bratkartoffeln, 57, 76, 92
- Chicoree, 41, 46
- Eisbein(Haxe), 2, 6–10, 26
Erbsen, 7, 8, 29, 37, 57
- Fenchel, 100
Filet, 1, 5, 12, 15, 17, 23, 30, 32, 37, 40–42, 47, 49, 57–75, 78, 80, 87, 94, 99, 100
Fleisch, 3, 25, 33, 40, 52, 56, 84, 92, 93, 98
- Geschnetzeltes, 30, 75, 87
Grünkohl, 15, 24, 25
Gulasch, 4, 5, 49, 75, 95
Gurke, 18, 48, 49, 57
- Iberico, 19, 43, 62
- Kürbis, 49, 70, 79, 80
Kasseler, 24, 36, 98
Knödel, 2, 55, 56, 85, 87, 90
Kohlrabi, 16, 29, 37, 73, 84
Kotelett, 13, 15, 18, 34, 76, 77, 91
Kraut, 51, 60, 72, 90
- Lasagne, 35
Lauch, 12, 15, 16, 20, 37, 40, 41, 52, 55, 56, 59, 67, 71, 85
Linsen, 38, 54
- Möhren, 2, 5, 6, 8, 12–14, 16, 20, 21, 29, 37, 51, 52, 55–57, 59, 60, 73, 84, 85, 89, 92, 93
Mangold, 53, 59
Medaillons, 1, 11, 40, 60, 63, 64, 78–80
- Nacken, 4, 21, 24, 27, 39, 48, 49, 86, 88
- Nudeln, 21, 67
- Pak-Choi, 66
Paprika, 15, 23, 30, 42, 47, 71, 78
Pastinaken, 87
Pilze, 3, 28, 34, 48, 57, 59, 66, 68, 69, 72, 75, 78, 79, 83, 87, 98
Polenta, 13, 91
- Rüben, 51, 68
Rücken, 19, 27, 30, 46, 81–83, 91, 97
Reis, 5, 23, 68, 75
Rettich, 8, 25, 50, 80, 89, 99
Rippchen, 36, 45, 46, 98
Rosenkohl, 28, 62, 83
Rote-Bete, 25
Rotkraut, 65
Roulade, 45
Rucola, 50
- Sauerkraut, 7–10, 22, 35, 36, 45, 85, 95
Schaschlik, 47–49
Schnitzel, 50, 84
Schoten, 13, 29, 30, 33, 47, 54
Schweine-Hals, 3, 5, 35, 45
Sellerie, 2, 5, 17, 20, 25, 41, 55, 56, 60, 67, 74, 79, 85, 89, 92, 93, 98
sonstige, 31
Spanferkel, 89–93
Spargel, 11, 29, 61, 91, 94
Spinat, 63, 67
Spitzkohl, 19, 51, 84, 89
Steak, 31, 41, 45, 48, 54, 81–83, 88
Steckrübe, 51
- Weißkohl, 28, 45, 72, 78, 90
Wirsing, 63
- Zucchini, 1, 11, 18, 30