

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juli 2019** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Heimatgefühle" mit Mario Kotaska**



**Siber Daller**

**Westfälisches Schweinefilet im Kräuter-Pumpernickel-Kruste mit Spitzkohl und Petersilienkartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

400 g Schweinefilet  
40 g Toastbrot  
40 g Pumpernickel  
½ Zitrone  
1 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 Ei (Eigelb)  
30 g Butter  
1 gehäufte TL körniger Senf  
2 Zweige Majoran  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Petersilie  
2 Zweige Rosmarin  
¼ Bund Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Pflanzenöl, zum Braten

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Majoran, Thymian, Petersilie, Schnittlauch und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zusammen mit dem Pumpernickel, Toastbrot und Abrieb der Zitrone in der Küchenmaschine fein hacken.

Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. In Butter glasig anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter-Brot-Mischung dazugeben. Zitrone auspressen. Zitronensaft, Senf und Eigelb miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauchzehe abziehen und dazulegen und das Schweinefilet von allen Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und kurz etwas abkühlen lassen. Die Pumpernickel-Masse über die Oberseite des Filets verteilen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen bis das Fleisch gar und die Kruste knusprig ist. Das Filet aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

**Für den Spitzkohl:**

500 g Spitzkohl  
10 Cherrytomaten  
1 Schalotte  
10 g Butter  
75 g Crème fraîche  
50 ml Gemüsefond  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl putzen, waschen und in breite Streifen schneiden. Tomaten waschen, putzen und halbieren. Schalotte abziehen und in grobe Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte und Spitzkohl darin andünsten. Mit Fond ablöschen und 5 Minuten garen.

Crème fraîche und Tomaten zufügen und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Kartoffeln:**

500 g festkochende Kartoffel  
2 Stiele glatte Petersilie  
1 TL Kümmel  
1 Lorbeerblatt  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. In kochendem Salzwasser mit Kümmel und Lorbeerblatt ca. 20 Minuten garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Über die Kartoffeln streuen und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.