



Menü vom 31. Oktober 2023

Kräuterknödel mit Pilzragout

Schweinsfiletmedaillons mit Zwetschgen-Port-Sauce

Dirty Martini

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Augsburger Beat
Hilfiker Urs
Walti Christian

Kräuterknödel mit Pilzragout

Knödelmasse:

1 EL Öl

1 Zwiebel, fein gehackt

3 Knoblauchzehen, gepresst

300 g Brötli, in Würfeli

2 ½ dl Milch

2 Eier

½ TL Salz

½ Bund glattblättrige Petersilie, fein geschnitten

½ Bund Rosmarin, fein geschnitten

½ Bund Pfefferminze, fein geschnitten

Knödel:

Salzwasser, siedend

Ragout:

250 g Champignons, geviertelt

2 dl Saucen-Halbrahm

½ Bund glattblättrige Petersilie, grob geschnitten

¼ TL Salz

Wenig Pfeffer

Knödelmasse

Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Zwiebel und Knoblauch begeben, andämpfen. Die Hälfte in eine Schüssel geben, Rest in der Pfanne beiseitestellen. Brötli, Milch, Eier und Salz in die Schüssel geben, daruntermischen. Kräuter begeben, mit den Händen zu einer kompakten Masse kneten, ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mit nassen Händen zu 20 gleichgrossen Kugeln formen.

Knödel

Knödel portionenweise im knapp siedenden Salzwasser je ca. 8 Minuten ziehen lassen. Knödel mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen, warm stellen. 1 dl Kochwasser beiseitestellen.

Ragout

Beiseitegestellte Bratpfanne erhitzen. Pilze begeben, ca. 5 Minuten anbraten. Saucen-Halbrahm und beiseite gestelltes Kochwasser dazugiessen, würzen, aufkochen. Petersilie begeben, mischen. Knödel anrichten, Sauce dazu servieren.



Schweinsfiletmedaillons

1 EL Bratbutter

16 Schweinsfiletmedaillons (je ca. 40 g)

1 TL Salz

Wenig Pfeffer

Zwetschen-Port-Sauce:

200 g Zwetschgen, geviertelt

1 Schalotte, fein gehackt

1 ½ dl roter Portwein

1 EL Kalbsfonds

½ dl Wasser

Schweinsfiletmedaillons

Ofen auf 80° C vorheizen. Platte und Teller vorwärmen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 4 Minuten anbraten, herausnehmen, auf die vorgewärmte Platte legen, würzen.

Im 200° heissen Ofen 10-12 Minuten fertig garen (alternativ Niedergaren; ca. 40 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens für eine Kerntemperatur von 60-65 Grad).

Zwetschgen-Port-Sauce

Zwetschgen und Schalotte in derselben Pfanne ca. 2 Minuten andämpfen, Portwein dazugießen und Bratsatz lösen. Fonds und Wasser begeben, Sauce zur Hälfte einkochen, zum Fleisch servieren.



Dirty Martini

6 cl Tanqueray No. Ten Gin

2 cl trockener Wermuth - empfohlen wird Belsazar Dry

1 Barlöffel Olivenlake

Garnish: 1 bis 3 grüne Oliven

Alle Zutaten zusammen auf Eis rühren und in ein gefrostetes Martiniglas abseihen

