

Genussführer-Weihnachtsmenü

Hauptgang

Filet vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit Ziegenkäse-Thymian-Kruste, Walnuss-Wirsing & Kartoffel-Kürbis-Püree

Rezept: Dorit Münzer-Bock, Speisekammer West in Stuttgart
Slow Food Genussführer 2015, Seite 91 (Baden-Württemberg)

Zutaten für vier Personen:

600 g Schweinefilet bester Herkunft
100 g Ziegenfrischkäse
3 EL Semmelbrösel
30 g Butter
Etwa 5 Zweige Thymian (für einen gehäuften Teelöffel abgezapfter Blättchen)
Salz, Pfeffer

Für den Walnuss-Wirsing:

1 kleiner Kopf Wirsing oder die Hälfte eines großen
60 g Walnusskerne gehackt
50 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat

Für das Püree:

300 g Kartoffeln
200 g Hokkaido-Kürbis mit Schale
Milch, Butter nach Belieben
Salz, Muskat

Zubereitung:

Filet in 8 gleich dicke Medaillons schneiden, leicht plattieren. Für die Kruste die zimmerwarme Butter in einer Schüssel mit dem Handrührer aufschlagen. Frischkäse, abgezapfte Thymianblättchen, Semmelbrösel und etwas Salz und Pfeffer dazugeben. Alles zu einer homogenen Masse verarbeiten. Diese zwischen zwei Folien mit dem Wellholz plattmachen und im Kühlschrank eine Stunde fest werden lassen. Die Medaillons bei stammer Hitze in Öl-Butter-Gemisch sehr kurz (!) und scharf anbraten, leicht salzen, pfeffern. Schnell wieder aus der Pfanne nehmen. Nun auf einer Seite mit der Ziegenkäse-Thymian-Brösel-Masse belegen. Mit einem kleinen Glas kann man kreisrunde Formen ausstechen. Unter dem heißen Grill die Medaillons überbacken bis die Kruste eine schöne Farbe annimmt.

Vom Wirsing den Strunk und die groben Rippen entfernen und die Blätter in Streifen schneiden. Im Salzwasser nach eigenem Gusto mehr oder weniger bissfest garen und im Eiswasser abschrecken, damit er seine grün-knackige Farbe behält. Walnüsse hacken und in der Pfanne mit einer großzügigen Portion Butter anschwitzen. Wirsing dazugeben und einige Minuten mitschmurgeln lassen. Umrühren und alles gut durchmischen, damit die Nusstrümmer gleichmäßig unter dem Wirsing verteilt sind und nichts anbrennt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kartoffeln und Kürbis weich kochen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Ein halbes Tässchen heiße Milch, ein weihnachtlich dimensioniertes Stück Butter dazugeben, geschmeidig durchrühren und mit Salz und einer Prise Muskat abschmecken. Da bei mir zu diesem Gericht keine Sauce gereicht wird, darf das Püree getrost etwas buttriger sein.

Reihenfolge:

Es empfiehlt sich, zuerst die Masse für die Fleischkruste vorzubereiten, am besten schon am Vortag. Am nächsten Tag zuerst Kartoffeln und Kürbis weich kochen. Während diese kochen, Nüsse hacken und den Wirsing vorbereiten und blanchieren. Nun das Püree fertigmachen. Fleisch kurz anbraten und mit der Ziegenkäse-Thymian-Auflage ab unter den Grill. Wirsing mit Nüssen in der Pfanne vermählen. Und schon ist alles fertig! Wer zusätzlich eine Sauce reichen will: Nach Belieben kann aus Knochen, Zwiebel und Wurzelgemüse ein Saucenfond gezogen, kräftig reduziert, mit Butter aufmontiert und zum Beispiel mit grünem Pfeffer aromatisiert werden.

Anrichten:

Aus dem Püree mit zwei Löffeln schöne Nocken formen und anlegen. Medaillons und Wirsing auf dem Teller zu einem appetitlichen Dreiklang platzieren und mit einem Thymianzweig ausschmücken.

Weinempfehlung von Anke Klitzing:

Zu diesem Gerichte passt besonders gut ein Wehlener Klosterberg Pinot Blanc 2011 (Weingut Markus Molitor, Mosel), der die üppigen und winterlich-reichen Aromen selbstbewusst aber nicht zu dominierend begleitet. Für Rotweintrinker empfehlen wir einen 2012 Blaufränkisch Szapary von Uwe Schiefer aus Österreich.



Slow Food Genussführer Deutschland 2015
Slow Food Deutschland e.V. (Hrsg.)
448 Seiten, Preis: 19,95 Euro (D), 20,60 Euro [A]
Verlag: Oekom-Verlag, München
ISBN: 978-3-86581-663-4