

# Eine neue Küche fürs Sieger-Filet

**AZ-Hobbykoch-Wettbewerb** Teams müssen in einer Stunde ein Gericht auf den Tisch bringen. Die Zutaten sind vorher nicht bekannt. Junges Paar aus Ruderatshofen setzt sich durch

**Kempten** Der Zutatentisch ist prächtig mit frischen, zumeist regionalen Produkten gedeckt: Schwarzwurzeln, Steinpilze, Kürbisse, Rosenkohl, Bergkäse, Spitzkohl, und vieles mehr – dazu kommen heimische Forellen und Schweinefilet aus dem Allgäu. Ein erfreulicher Anblick. Der aber bei den fünf Finalteams des AZ-Hobbykoch-Wettbewerbs eher puren Stress auslöst. Denn sie haben nur eine Stunde Zeit, aus dem Stegreif mit den vorhandenen Zutaten, die sie vorher nicht kannten, ein Vier-Personen-Gericht zu zaubern. Und ehe man sich versieht, wird in Henzes Kochschule in Kempten gerübelt, geschwitzt, geschnitten, gewürfelt, geschält, gekocht – und angerichtet.

## Überglückliche Sieger

Nach einer Stunde ist es soweit, die sechsköpfige Jury tagt und kürt schließlich ein junges Team auf Platz 1: Es sind Katharina Aufmuth (25) und ihr Freund Hans-Jürgen Jäger (26) aus dem Ostallgäuer Ruderatshofen, die sich einem „mit Bergkäse gefüllten Schweinefilet im Speckmantel auf Rotweinsauce – mit Kürbis-Kartoffelpüree und Petersilien-Steinpilz-Gemüse“ durchsetzen. Der Lohn: Eine komplett ausgestattete Küche mit E-Geräten im Gesamtwert von 4000 Euro, ge-

sponsert von den Firmen Küchena-rena, ELO, WMF und Siemens. Die Siegerin ist überglücklich: „Damit haben wir beim besten Willen nicht gerechnet“, sagt die Krankenschwester, die mit ihrem Freund im Schnitt viermal pro Woche meist abends daheim zusammen kocht. „Wir wollten einfach, deftig und Allgäuerisch kochen“, sagt Hans-Jürgen Schäfer. „Das ist uns an diesem Tag einfach gelungen.“

„Die Entscheidung in der Jury war äußerst knapp“, kommentierte der deutschlandweit bekannte Kemptener Fernsehkoch Christian Henze das Ergebnis. 100 Punkte wurden vergeben: 30 für den Geschmack, Kreativität 25, Harmonie der Zutaten 10, Präsentation 15, Originalität 5, Zeiteinhaltung 5 und ordentliches Hinterlassen des Arbeitsplatzes 10 Punkte. 92 Punkte erhielt das Siegerteam, nur wenige Punkte weniger, 85, verbuchten die beiden Teams, die jeweils auf Platz vier landeten.

Alle fünf Gerichte seien ausgezeichnet gewesen. Das Allgäu habe in den vergangenen 20 Jahren ohnehin eine „un glaubliche Entwicklung in puncto Kulinarik“ gemacht, erläutert der Fernsehkoch. „Früher war man in der Toskana stolz auf seine Produkte, seine Kochkunst.“ Analog dazu habe das Allgäu inzwi-

schen ein ähnliches Selbstbewusstsein entwickelt. Die Koch- und Genusskultur habe sich definitiv gewandelt. Das schlage sich auch in

der gehobenen Qualität dieses Kochwettbewerbes nieder. (mab)  
Weitere Bilder gibt es unter

[all-in.de/kochen](http://all-in.de/kochen)

## Die Teams und die Jury

Folgende Teams nahmen an dem Allgäuer Hobbykochfinale der Allgäuer Zeitung in der Kochschule Christian Henze teil:

● Platz 1: Katharina Aufmuth/Hans-Jürgen Jäger aus Ruderatshofen (Ostallgäu), Gericht: siehe „Siegerrezept“, Gewinn: voll ausgestattete Küche mit E-Geräten und Inventar der Firmen Kocharena, ELO, WMF und Siemens.

● Platz 2: Natalie Schmid/Dorothea Faßbender aus Kempten, Gericht: Schweinefilet mit Pilzkruste an Maronenspätzle mit Kürbis, Gewinn: Exklusiv-Kochkurs mit Christian Henze für zwei Personen.

● Platz 3: Susanne und Peter Wirth aus Kempten, Gericht: „Schwein im Herbst“: Schweinefilet mit Rosmarin-Balsamico, Kartoffel-Steinpilz-Gratin, Kürbisspalten, Steinpilzragout und Schwarzwurzelschaum, Gewinn: Feinschmecker-Abend mit Gourmet-Menü im Restaurant der Henze-Kochschule für vier Personen.

● Zweimal Platz 4:

-Christoph Scheule/Bettina Ahne-Scheule aus Kempten, Gericht: Allgäuer Forellenfilet auf Gemüsebett mit Schwarzwurzel-Steinpilz-Burger sowie

-Christoph Ohneberg/Sandra Mörtl aus Kempten, Gericht: Deftiges Törtchen Allgäuer Art gefüllt mit Kürbis und Steinpilzen, dazu Schweinemedallions auf Senfschaum.

Die Viertplatzierten erhielten jeweils Präsente von Sponsoren.

● Die Jury bestand aus dem deutschlandweit bekannten Fernsehkoch Christian Henze, Simon Gehring (Leiter Verlagsmarketing der Allgäuer Zeitung) und den weiteren Sponsorenvertretern Susanne Häußler (Backhaus Häußler), Manuela Klotz (Gefro Reformversand), Michaela Maxeiner (Küchenarena Kempten) und Silke Teltscher (Meckatzer Löwenbräu). Die Veranstaltung wurde zudem gesponsert vom Käsewerk St. Mang.



## Das Siegerrezept

„Mit Bergkäse gefülltes Schweinefilet im Speckmantel auf Rotweinsoupe mit Kürbis-Kartoffelpüree und Petersilien-Steinpilz-Gemüse“.

### Zutaten:

#### ● Filet:

500 g Schweinefilet im Ganzen, 50 g Bergkäse, 250 g Speck, 3 EL Senf, Salz, Pfeffer

#### ● Soße:

2 Schalotten, 400 ml Rotwein, 5 EL Preiselbeeren, Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Prise Kardamom, 1 Prise Vanille, 1 Zweig Rosmarin, 3 EL Butter, 1 EL Stärkemehl mit etwas Wasser

#### ● Püree:

5 große mehlig Kartoffeln, ½ Hokkaido Kürbis (geschält), 1 Becher Sahne, 50 g Butter, Salz, Pfeffer

#### ● Steinpilzgemüse:

1 Zwiebel, 10 große Steinpilze, Butter 1 Schuss Sahne, Salz, Pfeffer, 1 Bund Petersilie

#### ● Zubereitung:

Filet in der Mitte einschneiden (nicht durchschneiden!) mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bergkäse in feine Streifen schneiden und das Filet wieder zusammenlegen. Mit Senf bestreichen und den Speck gürtelartig um das Fi-

let legen. Das Filet von allen Seiten scharf anbraten und bei 100 Grad Heißluft auf einem Gitterrost rosa garen.

Den Bratensaft aus der Pfanne mit ca. 200 ml Rotwein ablöschen.

Die Schalotten schälen und halbieren, in die Soße einlegen. Preiselbeeren, Rosmarin, Vanille, Kardamom hinzufügen.

Die Soße sollte leicht köcheln, sodass sie einreduziert, immer wieder mit Rotwein nachgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Soße mit Stärke binden und mit 2 EL Butter ab-

runden. Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln und Kürbis schälen und beides zusammen ca. 25 Minuten kochen. Sahne und Butter in einem Topf aufwärmen. Wenn Kürbis und Kartoffel gar sind, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Sahne und einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Steinpilze putzen, Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in Butter anbraten und Steinpilze zugeben. Mit einem Schuss Sahne ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.