

# ST. PAULI KOCHT!

Seit über 10 Jahren ist **Jeff Pierron** als Regisseur im „Safari“, Deutschlands letzten Nachtcabaret, für die perfekte Inszenierung der Bühnenshows zuständig. Bei „St. Pauli kocht!“ übernimmt er nun die Regie in der Showküche des Restaurant „waterkant“ und präsentiert ein Gericht aus seiner französischen Heimat.

## Schweineragout á la Normande

### Zutaten (für 2 Personen):

500 Gramm Schweinefilet  
1 Bioapfel  
1 Zwiebel  
30 cl Hühner- oder Gemüsebrühe  
2 cl Calvados  
2 Lorbeerblätter  
1 El körniger Senf  
2 El Olivenöl  
Mehl, Salz und Pfeffer  
Petersilie

### Zubereitung:

1. Das Schweinefilet in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in einer Mischung aus Mehl, Salz und Pfeffer wenden.
2. Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden.
3. Ungeschälten Apfel in 1/8 Stücke teilen und entkernen.
4. Die Schweinestücke in Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten, herausnehmen und zur Seite legen.
5. Die Zwiebel- und Apfelstücke in der gleichen Pfanne kurz anbraten und mit etwas Hühner- oder Gemüsebrühe löschen.
6. Lorbeerblätter und Senf dazugeben und ca. 20 Minuten ohne Deckel leicht köcheln lassen.  
Die restliche Brühe nach und nach zugeben.
7. Abschließend mit Calvados flambieren  
(Calvados übergießen, anzünden und ausbrennen lassen).
8. Das Ragout auf flachen Tellern anrichten und mit Pfeffer aus der Mühle und Petersilie garnieren - dazu passt am besten körniger Reis oder Tagliatelle.

