

Schweine-Filet im Bacon-Mantel mit Kräuter-Spätzle

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	10 Scheiben Speck	2 Möhren
1 Zwiebel	250 g Mehl	3 Eier
150 g Crème-fraîche	200 ml Schlagsahne	0,5 Bund glatte Petersilie
0,25 Bund Schnittlauch	100 ml Weißwein	Butterschmalz
2 EL neutrales Pflanzenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Die Eier, das Mehl und zwei Drittel der Petersilie zu einem glatten Teig verarbeiten, mit Salz würzen und etwa zehn Minuten quellen lassen. Die Bacon-Scheiben in Streifen schneiden. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, mit Pfeffer würzen und mit den Baconstreifen umwickeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das ummantelte Schweinefilet darin von allen Seiten scharf anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen warmstellen. Die Möhren schälen, von den Enden befreien und vierteln. Die Zwiebel abziehen und befreien. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Möhren und die Zwiebeln darin anbraten und anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Die Sahne und die Crème-fraîche einrühren und etwas köcheln lassen. Die Möhren und die Zwiebeln heraussieben und mit dem Schnittlauch, der restlichen Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Spätzleteig durch die Spätzlepresse in das Wasser pressen. Die Spätzle etwa zwei Minuten quellen lassen und anschließend mit der Schaumkelle abschöpfen. Das Schweinefilet aus dem Backofen nehmen und aufschneiden. Das Schweinefilet im Baconmantel mit den Kräuterspätzle und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Baatz am 18. Oktober 2010