

Schweine-Filet mit Bier-Soße und Semmel-Knödeln

Für 2 Personen

2 Schweinefilets, a 200 g	150 g Brötchen, zwei Tage alt	2 Zehen Knoblauch
1 Zwiebel	2 Eier	20 g Butter, kalt
100 ml Kalbsfond	125 ml Milch	100 ml Starkbier
1 EL Kümmel	1 Muskatnuss	1 Bund Petersilie, glatt
Butterschmalz	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Die Milch in einen Topf geben und leicht erwärmen. Die Eier aufschlagen, hineingeben und gut vermengen. Die Muskatnuss reiben und dann damit würzen. Die Hälfte der Butter in eine Pfanne geben. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und in der Pfanne farblos anschwitzen. Zwei Esslöffel Petersilie abzupfen. Diese mit der Eiernmilch und den Zwiebelwürfeln zu den Brötchen geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend das Ganze gut mit der Hand verkneten. Aus der Masse dann mit angefeuchteten Händen glatte Knödel formen und in Salzwasser 15 bis 20 Minuten kochen lassen, bis die Knödel an die Oberfläche steigen. Butterschmalz in eine Pfanne geben und erhitzen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in zwei Stücke schneiden. Danach beide Stücke plattieren und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Das Fleisch in die Pfanne geben und von jeder Seite vier Minuten braten, dabei immer wieder mit Butterschmalz übergießen. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm halten. Die Hälfte des Fettes aus der Pfanne abgießen. Die Knoblauchzehen abziehen und leicht andrücken. Diesen nun mit dem Kümmel in die Pfanne geben und mit dem Starkbier ablöschen. Anschließend den Kalbsfond einrühren und sieben Minuten kochen lassen. Zum Schluss den Fond sieben. Nun die übrige Butter in die Soße geben, um diese etwas anzudicken. Die Schweinefilets auf Teller geben, die Semmelknödel dazugeben und das Ganze mit der Biersoße übergießen. Abschließend Petersilie hacken und mit dieser garnieren.

Sabine Greiner am 16. November 2009