

Spätzle mit Schweine-Medaillons und Käse

Für zwei Personen

1 Schweinefilets, à 300 g	250 g Emmentaler, am Stück	250 g Mehl
3 Eier	125 ml Mineralwasser	Butter, Butterschmalz
schwarzer Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und die Eier sowie das Mineralwasser unterrühren. Den Teig mit einer kräftigen Prise Salz würzen und so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Den Spätzleteig kurz beiseite stellen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in sechs Portionen schneiden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Schweinemedallions von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen fertig garen. Ausreichend Wasser in einem Topf mit viel Salz zum Kochen bringen. Den Spätzleteig portionsweise in das siedende Wasser schaben. Wenn die Spätzle oben schwimmen, diese abschöpfen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin gold-gelb anbraten. Den Käse reiben und über die Spätzle geben. Die Käsespätzle mit den Schweinemedallions auf Tellern anrichten und servieren.

Marie Schiefen am 08. August 2012