

# Schweine-Filet in einer Pflaumen-Soße mit Spätzle

## Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	100 g Weißkraut	1 Zwiebel
200 g Zwetschen	0,5 Bund Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch
3 TL Butter	2 TL Naturjoghurt	200 g Weizendunst
2 Eier	150 ml halbtrockener Roséwein	250ml kaltes Wasser
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pflaumen waschen und in 100 Milliliter Roséwein für fünf Minuten kochen, bis sie weich sind. Die Steine entfernen und in der Küchenmaschine die Hälfte der Pflaumen pürieren. Das Schweinefilet mit Salz, Pfeffer und etwas Zimt marinieren. In Mehl wenden und in zerlassener Butter beidseitig anbraten. Bei 120 Grad auf einem Backblech im Backofen fertig garen und das Bratfett in der Pfanne belassen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Weißkraut hacken und zusammen mit der Zwiebel vier Minuten im Bratfett leicht anrösten. Mit den restlichen 50 Milliliter Roséwein ablöschen und das Pflaumenpüree hinzufügen. Insgesamt 15 Minuten köcheln lassen. Für die Spätzle den Weizendunst mit den Eiern, einem Teelöffel Salz und dem kaltem Wasser verkneten. Den Spätzleteig so lange kneten, bis er Blasen wirft. Anschließend mit einem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einer Schöpfkelle herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken, leicht abtropfen lassen und dann sofort in einer weiteren Pfanne in Butter schwenken. Die Pflaumensauce mit dem Naturjoghurt vermischen. Das Schweinefilet aufschneiden und zusammen mit der Pflaumensauce und den Spätzle auf dem Teller anrichten. Mit Petersilie und Schnittlauch garnieren.

Katja Marsell am 17. April 2013