

Filet-Spitzen mit Käse-Spätzle

Für zwei Personen

500 g Schweinefilet	4 Scheiben geräucherten Speck	50 g Edamer
50 g Allgäuer Emmentaler	150 g Champignons	2 Zwiebeln
1 Muskatnuss	3 Eier	250 g Mehl
50 g Butter	50 g Butterschmalz	1 EL Senf
1 EL Tomatenmark	1 EL Sauerrahm	100 ml Sahne
30 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in dünne Scheibchen schneiden. Den Bauchspeck in feine Würfel schneiden, die Zwiebeln abziehen und ebenfalls fein würfeln. Nun den Speck in einer Pfanne mit Butterschmalz glasig dünsten. Die Zwiebeln dazugeben, danach das Fleisch. Das Ganze bei starker Hitze kurz angehen lassen, so dass das Fleisch von beiden Seiten braun wird. Die Filets herausnehmen und etwas Bratensaft auffangen. Die Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden und in der Pfanne kurz anbraten. Senf und Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Mit ein wenig Bratensaft auffüllen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun das Fleisch hinzufügen und erhitzen. Zuletzt den Sauerrahm unterheben. Aus Eiern, Mehl und einer Prise Salz einen Spätzleteig rühren. Einen Topf halbvoll mit Wasser aufkochen lassen und den Teig mit einem Spätzlehobel ins Wasser hobeln. Sobald die Spätzle oben schwimmen, abschöpfen und in einer Pfanne mit Butter anschwanken. Die beiden Käse reiben und darüber streuen. Nun die Sahne hinzufügen und die Spätzle mit frisch geriebenem Muskat abschmecken. Bei Bedarf noch ein wenig Brühe hinzufügen. Die Filetspitzen mit den Champignons und den Kässpätzle auf Tellern anrichten.

Michael Booch am 12. September 2013