

Schweine-Filet mit Gnocchi und Pilz-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 400 g	3 Zweige Rosmarin	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Pilz-Sahne-Sauce:

400 g Champignons	1 weiße Zwiebel	20 g Butter
200 g Sahne	100 ml trockener Weißwein	150 ml Gemüsesfond
1 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Gnocchi:

350 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	1 EL Butter
1 EL Grieß	3 EL Mehl	1 Zweig Salbei
Muskatnuss	Salz	

Für das Schweinefilet:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten 2 Minuten scharf anbraten. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Das Fleisch in Alufolie mit Rosmarinzweige einwickeln und im vorgeheizten Backofen für etwa 15 Minuten fertig garen.

Für die Pilz-Sahne-Sauce:

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, erhitzen und Öl zugeben, Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Pilze zugeben und 5 Minuten mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, Fond dazu geben und leicht köcheln lassen. Sahne einrühren und nochmals leicht köcheln lassen, Butter dazugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gnocchi:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, halbieren und im kochenden Wasser garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Ei aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Muskatnuss reiben. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Grieß, Mehl, Eigelb, etwas Muskat und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Den warmen Teig zu einer Rolle ausrollen und in Stücke portionieren. Die Stücke zu kleinen Kugeln rollen, mit einer Gabel Rillen eindrücken. Ausreichend Mehl verwenden damit sie nicht aneinander kleben. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und leicht kochen lassen. Gnocchi 4 Minuten im Wasser garen, bis sie zur Wasseroberfläche aufsteigen. Pasta abschöpfen. Salbei abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Butter erhitzen, Salbeizweig zugeben und die Gnocchi darin schwenken. Das Schweinefilet mit Gnocchi und Pilz-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Dennis Klimowski am 29. Mai 2017