

Schweine-Medaillons, Käse-Spätzle und Pilz-Rahm-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Schweinemedallions à 50 g 4 Scheiben Bacon Öl, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 g braune Champignons 50 g Pfifferlinge 1 kleine Zwiebel
1 Zehe Knoblauch 50 ml trockener Weißwein $\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
200 g Sahne $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie Öl, Salz, Pfeffer

Für die Käsespätzle:

200 g Spätzlemehl 1 Zwiebel 2 Eier
50 g Bergkäse 50 g Emmentaler Mehl
90 ml Mineralwasser 1 Muskatnuss 1 TL Paprikapulver
Öl, Salz

Für das Fleisch:

Einen Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Die Medaillons waschen, trockentupfen, mit Bacon umwickeln, salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit Öl anbraten, rausnehmen und im Ofen warm stellen.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinwürfeln. In der Fleischpfanne die kleingewürfelte Zwiebel und den fein gehackten Knoblauch anschwitzen. Pilze putzen, kleinschneiden, dazugeben und scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Sahne aufgießen und die Sauce fertig köcheln lassen. Zitrone auspressen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Gegen Ende der Garzeit Petersilie hinzufügen.

Für die Käsespätzle:

Aus Eiern, Spätzlemehl, Mineralwasser, Salz und Abrieb der Muskatnuss einen Spätzleteig herstellen. Etwas quellen lassen. Salzwasser zum Kochen bringen. Käse reiben. Spätzle durch Presse drücken, kochen, absieben, mit Käse vermischen und warm stellen.

Zwiebel abziehen und in feine Ringe hobeln.

Mehl mit Salz und Paprikapulver mischen. Zwiebeln mehlieren und in neutralem Öl ausbacken. Bis zum servieren zur Seite stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marisa Perrone am 26. August 2019