

Schweine-Filet mit Champignon-Rahm und Semmelknödel

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet	Öl	Salz
Pfeffer		

Für den Champignon-Rahm:

300 g weiße Champignons	50 g gewürfelter Speck	1 mittelgroße Zwiebel
100 g Sahne	100 ml trockener Weißwein	1 EL weißer Balsamico-Essig
2 Stängel glatte Petersilie	2 EL Butter	1 Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Semmelknödel:

300 g Semmel vom Vortag	1 Gemüsezwiebel	3 Eier
250 ml Milch	2 Stängel Petersilie	2 EL Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Schweinefilet:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Schweinefilet waschen und trockentupfen. In etwas Öl scharf anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und für 15 Minuten im Ofen garen.

Für den Champignon-Rahm:

Champignons putzen und vierteln. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Pilze bei starker Hitze in Olivenöl anbraten und herausnehmen. Den Speck in der selben Pfanne anbraten und die Pilze wieder hinzugeben. Alles vermengen, mit Wein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und 2 EL davon mit Butter und Sahne unter die Pilze rühren. Alles aufkochen lassen, verrühren und mit Essig, 1 Msp. Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Semmelknödel:

Semmel in dünne Scheiben schneiden. Milch in einem Topf leicht erwärmen. Eier und lauwarmer Milch mit einem Stabmixer verquirlen. Eine Messerspitze Muskatnuss abreiben, zur Ei-Milch-Mischung geben und mit den Brötchen vermengen. Zwiebel abziehen, die Hälfte kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Zusammen mit den Zwiebeln unter die Semmelmasse heben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen eine kompakte Masse kneten. 10 Minuten ziehen lassen. Aus der Knödelmasse mit angefeuchteten Händen kleine glatte Knödel formen und in Salzwasser 15 Minuten ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Noß am 14. April 2020