

# Schweine-Medaillons im Speckmantel mit Champignon-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Schweinemedallions:**

350 g Schweinefilet	6 dünne Sch. Speck	25 g Butter
3 EL milder Senf	Salz	Pfeffer

**Für die Champignonsauce:**

250 g braune Champignons	1 Zwiebel	Butter
350 g Schmand	4 EL Gemüsefond	1 EL edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

**Für die Spätzle:**

300 g Mehl, Typ 550	3 Eier	2 EL Butter
1 TL Salz		

**Für die Garnitur:**

2 Zweige krause Petersilie

**Für die Schweinemedallions:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schweinelende in 4 bis 6 gleich große Medaillons schneiden und salzen.

Speckscheiben auslegen, jeweils mit Senf bestreichen, pfeffern und die Medaillons damit umwickeln.

Butter in einer Pfanne auslassen und die Medaillons darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Das Fleisch ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen.

**Für die Champignonsauce:**

Zwiebel abziehen und in feine kleine Würfel schneiden. Pilze putzen und in dicke Scheiben schneiden. Pilze in einer Pfanne mit Butter braun anbraten, mit 2 Esslöffel Gemüsefond ablöschen und beiseitestellen. In einer zweiten Pfanne die Zwiebelwürfel goldbraun anbraten, anschließend zu den Champignons geben, alles mit restlichem Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen. Anschließend langsam, nach und nach den Schmand einrühren und köcheln lassen. Die Sauce mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Spätzle:**

Mehl in eine Schüssel geben. Salz, Eier und 150 ml Wasser mit einem Kochlöffel oder den Quirlen des Handmixers unterschlagen. Den Teig solange schlagen, bis dieser Bläschen wirft und zäh vom Löffel fließt ohne zu reißen. In einem Topf Salzwasser aufkochen und den Teig portionsweise durch die Spätzlereibe direkt in das kochende Wasser streichen. Sobald die Spätzle an die Wasseroberfläche steigen, mit einer Schöpfkelle herausnehmen, abtropfen lassen, mit kaltem Wasser abschrecken und in eine Schüssel geben. Butter in einer Pfanne auslassen und die Spätzle darin schwenken.

**Für die Garnitur:**

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Obenauer am 03. Mai 2021