

Schweine-Filet im Speckmantel, Spätzle, Pilz-Rahm-Soße

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 300 g	150 g Bacon	100 ml Kalbsfond
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl	2 Eier	50 ml Sprudelwasser
Muskatnuss	50 g Butter	Salz

Für die Champignon-Rahmsauce:

200 g braune Champignons	1 kleine Zwiebel	Butter
150 ml Sahne	50 ml Weißwein	weißer Wermut
Sojasauce	Mehl	

Für die Dekoration:

1 Zweig Petersilie	Schnittlauch
--------------------	--------------

Für das Schweinefilet:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Schweinefilet waschen und trocken tupfen. In jeweils zwei Stücke á 150 g zerteilen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit Baconscheiben umwickeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Schweinefilet darin von allen Seiten scharf anbraten bis der Bacon knusprig ist. Anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 160 Grad ruhen lassen bis der perfekte Garpunkt erreicht ist. Bratensatz in der Pfanne mit Kalbsfond ablöschen.

Für die Spätzle:

Butter in einem kleinen Topf erhitzen bis sie flüssig ist. Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben, Mehl und Butter dazu geben. Alles miteinander zu einem Teig vermengen. Nach Belieben Sprudelwasser hinzufügen bis der Teig flüssig genug ist. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Spätzleteig mit einem Hobel in einen Topf mit siedendem Salzwasser geben und sie so lange garen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Dann abschöpfen und die nächste Portion Spätzle machen.

Für die Champignon-Rahmsauce:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Champignons putzen und vierteln.

Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln und Champignons darin scharf anbraten. Einen kleinen Teil der Champignons zur Dekoration beiseitelegen. Den Rest mit Weißwein und Wermut ablöschen und reduzieren lassen. Dann die Sahne hinzugeben und Hitze reduzieren. Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken. In einer weiteren Pfanne mit Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen und diese zum Abbinden der Champignonrahmsauce nutzen.

Für die Dekoration:

Petersilie und Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Blätter der Petersilie abzupfen und als Garnitur verwenden. Schnittlauch in feine Röllchen hacken und vor dem Servieren über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Fritz am 21. März 2022