

Schweine-Filet im Speckmantel, Pilz-Rahmsoße, Knöpfli

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet, 400 g
Pfeffer

6 Sch. Schinkenspeck 1 EL Erdnussöl

Für die Pilze:

200-300 g braune Champignons
1 Zitrone, Saft
Paprikapulver

$\frac{1}{2}$ Zwiebel
200 ml Sahne
Salz

1 Knoblauchzehe
2 EL Erdnussöl
Pfeffer

Für die Knöpfli:

2 Eier
200 g Mehl, 405

100 g Butter
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

150 ml Milch

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Petersilie

Für das Schweinefilet: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Schweinefilet in schöne Stücke portionieren, etwas pfeffern und die Medaillons mit dem Schinken umwickeln.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Medaillons von allen Seiten anbraten, so dass der Speck gleichmäßig geröstet ist. Fleisch in den Backofen geben und bei 160-180 Grad für 15-20 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 62-65 Grad fertig garen. Die Pfanne für die Pilzerahmsauce aufgestellt lassen.

Für die Pilze: Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und andrücken.

Öl in der Pfanne erhitzen, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde.

Zwiebel und Knoblauch hineingeben und andünsten. Dann Pilze dazugeben und mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen. Mit Sahne ablöschen und alles köcheln lassen. Vor dem Servieren Knoblauch herausnehmen und ggf. noch einmal nachwürzen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Knöpfli: Butter in einen Topf geben und schmelzen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und Eier, Milch, Salz und die geschmolzene Butter hineingeben. Mithilfe einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einem zähen, klebrigen Teig verrühren. Den Teig 5-10 Minuten ruhen lassen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Spätzlereibe auf den Topf setzen und den Teig mit einem Schaber durch die Löcher in das Wasser drücken. Dabei entstehen die kugeligen Knöpfli. Wenn die Knöpfli gar sind steigen sie an die Wasseroberfläche und können abgeschöpft werden.

Für die Garnitur: Petersilie abrausen und auf einem Küchentuch trocknen lassen. Fein schneiden und als Garnitur verwenden.

Sabrina Gerres am 26. Februar 2026