

# Schweine-Filet mit weißer Pfeffer-Soße und Knöpfle

## Für 4 Personen

200 g Mehl	6-8 Eigelb	ca. 50 ml Mineralwasser
Salz	Muskat	650 g Schweinefilet
Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl	6 EL Butter
3 Zweige Thymian	2 EL grüne Pfefferkörner	2 Schalotten
24 kleine Champignons	1 TL schwarze Pfefferkörner	1 EL rosa Pfefferkörner
30 ml Cognac	30 ml Madeira	50 ml Weißwein
250 ml Geflügelfond	4 Stängel glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
1 Zitrone	80 g Crème double	80 ml Sahne

Für die Knöpfle Mehl, Eigelbe und Wasser, eine Prise Salz und eine Prise Muskat zu einem Teig verrühren und diesen kräftig schlagen bis er Blasen wirft. Einen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Teigmasse in einen Knöpfelhobel geben und Knöpfle ins kochende Salzwasser hobeln. Mit einem Sieblöffel die nach oben aufgestiegenen Knöpfle herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken, abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. Das Schweinefilet in 80 g schwere Medaillons schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne (mit backofengeeignetem Griff) mit 2 EL Sonnenblumenöl und 1 EL Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Thymianzweige zugeben und im Ofen ca. 8-10 Minuten garen. Die grünen Pfefferkörner in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 3 Minuten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Die Champignons putzen. In einem Topf mit 1 EL Butter eine fein geschnittene Schalotte mit den grünen, schwarzen und rosa Pfefferkörnern glasig anschwitzen. Mit Cognac, Madeira und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. 200 ml Geflügelfond zugeben und etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. In einem Topf mit 2 EL Butter eine fein geschnittene Schalotte glasig anschwitzen, die Champignons zugeben und kurz schwenken. Mit 50 ml Geflügelfond ablöschen und diesen einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Etwas Zitronensaft auspressen. Die Champignons mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zum Schluss die Kräuter untermischen. Unter die Pfeffersauce Crème double und Sahne rühren und abschmecken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Knöpfle warm schwenken. Die Medaillons mit den Champignons, den Knöpfle und der Sauce anrichten.

Karlheinz Hauser Montag, 28. Februar 2011