

# Schweine-Filet mit Brezen-Knödeln und Pilz-Ragout

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

300 g Schweinefilet                      Öl    Salz, Pfeffer

**Für die Knödel:**

250 g Laugenstangen                      250 ml Milch                                      1 weiße Zwiebel  
3 EL Butter                                      2 EL Gemüsefond                               $\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie  
2 Eier    frisch geriebene Muskatnuss                      Salz, Pfeffer

**Für das Ragout:**

300 g Kräuterseitlinge                      200 g braune Champignons                      200 g Pfifferlinge  
2 Schalotten                                      1 Fleischtomate                                      1 Knoblauchzehe  
250 ml Gemüsefond                              150 g Sahne    50 ml trockener Weißwein  
1 EL Puderzucker                                       $\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie                               $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch  
30 g Butter    Salz    Pfeffer

**Für das Schweinefilet:**

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Schweinefilet parieren und in Medaillons schneiden. In Öl bei großer Hitze von allen Seiten scharf anbraten. In der Pfanne salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten im Ofen rosa garen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

**Für die Knödel:**

Bei den Laugenstangen das Salz entfernen und in  $\frac{1}{2}$  bis 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch aufkochen, in die Eier rühren, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und mit den Laugenwürfeln vermischen. Die Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter bei milder Hitze glasig anschwitzen. Mit der Petersilie in die Laugenmasse geben. Masse zu kleinen Knödeln formen und in einem entsprechend großen Topf mit leicht siedendem Wasser etwa 15 Minuten garen. Aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Knödel in Scheiben aufschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Knödelscheiben darin goldbraun anbraten.

**Für das Ragout:**

Die Pilze putzen und halbieren. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein würfeln.

Butter in 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten, die Pilze zugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Fond und Sahne aufgießen und kurz köcheln lassen. Die Tomate kreuzförmig einritzen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Tomate für 30 Sekunden hineingeben. Herausnehmen und die Schale abziehen. Tomate halbieren, Kerngehäuse herauslösen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

1 EL der Masse zum Granieren beiseitelegen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Puderzucker abschmecken und mit Schnittlauch, Petersilie und Tomatenwürfel verfeinern.

Das Schweinefilet mit den Brezen-Knödeln und Schwammerl-Ragout auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 08. November 2017