

Medaillons in Pilzrahm-Soße

Für 4 Portionen:

250 ml Sahne	300 g Spätzle	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
500 g Schweinefilet	300 g Champignons	2 EL Olivenöl
1 Dose Safran	Paprikapulver	Salz, Pfeffer
Butter		

Als erstes das Filet waschen, trocken tupfen und in 4 etwa gleich große Medaillons schneiden.

Die Champignons putzen und in dickere Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten etwa 2-3 Minuten scharf anbraten. Dann salzen und pfeffern, aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Jetzt die Champignons in die Pfanne geben und etwa 3 Minuten unter gelegentlichem Wenden scharf anbraten. Dann salzen und pfeffern, mit der Sahne ablöschen und die Medaillons wieder in die Pfanne geben. Das Paprikapulver unterrühren und alles bei geringer Hitze etwa 5 Minuten zusammen weiter köcheln.

Nun die Spätzle nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Dann abgießen, gut abtropfen lassen und die Butter und den Safran unter die Spätzle rühren.

Jetzt die Spätzle auf Tellern anrichten, die Medaillons darauf verteilen, die Pilzsoße darübergeben und mit der Petersilie bestreuen.

Alles sofort heiß servieren.

NN am 09. Juli 2025