

Geschnetzeltes mit Weißwein-Pilzrahm-Soße, Spätzle

Für 4 Portionen

Für das Geschnetzelte:

400 g Schweinefilet	2 Schalotten	300 g Champignons
60 g Butterschmalz	1 Knoblauchzehe	2 EL Petersilie
50 ml Weißwein, trocken	200 ml Sahne	2 EL Mehl
1 EL Crème-fraîche	1 TL Granatapfelessig	Salz und Pfeffer
2 EL geröstete Walnüsse	Granatapfelkerne	

Für die Spätzle:

500 g Weizenmehl 405	6 Eier	180 ml Wasser
Salz, Muskat, Zimt	1 EL Mandelmus, geröstet	1 EL Pistazien, geröstet
2 EL Butter	1-2 EL Schnittlauch	

Für das Geschnetzelte:

Das Filet parieren und in fingerdicke Stücke schneiden.

Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Mehl bestäuben und in einer sehr heißen Pfanne im Butterschmalz scharf anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

In der gleichen Pfanne die kleingeschnittenen Champignons, Schalotten und den Knoblauch mit etwas Butterschmalz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne aufgießen. Die Soße sämig reduzieren. Mit dem Granatapfelessig und etwas Crème fraîche verfeinern. Die gerösteten Walnüsse dazugeben und mit Petersilie und etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Granatapfelkerne verleihen dem Gericht einen fruchtig-süß-säuerlichen Akzent.

Das Fleisch in die Soße geben und alles kurz aufkochen lassen. Zum Garnieren und für einen geschmacklichen Akzent frische Granatapfelkerne über das Gericht streuen.

Für die Spätzle:

Das Mehl zu einer Mulde formen. Eier, Wasser, Salz, Muskat und Zimt in die Mulde geben und zu einem glatten, zähen Teig verrühren. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er zähflüssig und klebrig vom Holzlöffel abzieht. Den Teig durch eine Kartoffelpresse, in kochendes Salzwasser pressen. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, noch etwa 30 Sekunden ziehen lassen.

Spätzle mit Pistazien und Mandelmus in der Pfanne vermengen.

Die Spätzle mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eine Pfanne mit Mandelmus und den Pistazien geben. Kurz durchschwenken und mit etwas Schnittlauch verfeinern.

Alexander Wulf am 26. Dezember 2025