

Schwäbisches Pfännle

Für zwei Personen

Für die Knöpfe:

100 g Weizenmehl (Type 405) 100 g doppelgr. Weizenmehl 2 Eier (Größe M)
60 ml Mineralwasser $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für den Filettopf:

2 Kalbsmedaillons à 80 g 2 Schweinemedallions à 80 g 150 g Champignons
2 Schalotten 1 Zehe Knoblauch 60 ml Kalbsfond
50 ml halbtrockener Weißwein 100 ml Schlagsahne $\frac{1}{4}$ Bund Kerbel
 $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie 15 g Butter 1 EL neutrales Pflanzenöl
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch

Für die Knöpfe:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Knöpfe-Teig normales und doppelgriffiges Mehl in eine Schüssel sieben. Eier, Salz und Mineralwasser hinzufügen und mit einem Holzlöffel glatt rühren, bis der Teig Blasen wirft. Portionsweise mit einem Knöpflehobel ins Wasser geben. Sobald die Knöpfe an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle abschöpfen und kurz in kaltem Wasser abschrecken. Warm stellen.

Für den Filettopf:

Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsmedaillons und Schweinemedallions kalt abrausen und trockentupfen. Mit Pfeffer würzen. Champignons putzen und vierteln.

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Kerbel und Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten etwa 3 Minuten sanft anbraten. Salzen und im Ofen bei 70 Grad 10 Minuten warm stellen.

Restliche Butter und restliches Öl erhitzen und Schalotten glasig anschwitzen. Knoblauch und Pilze hinzufügen und anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Kalbsfond angießen. Reduzieren lassen, Sahne angießen und Kräuter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbs- und Schweinemedallions vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in den Pilzrahm geben.

Für die Garnitur:

Schnittlauch und Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Knöpfe, Kalbs- und Schweinemedallions und Pilzrahm in einem kleinen Pfännchen anrichten, mit Schnittlauch und Petersilie garnieren und servieren.

Jacqueline Herrmann am 23. Januar 2017