

Rinder-Filet mit Spätzle und Pilz-Rahm-Soße

Für 2 Personen

2 Rinderfilets, a 180 g	250 g Pilze	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	250 g Mehl	3 Eier
50 ml Milch	150 ml Sahne	150 ml trockener Weißwein
150 ml Pilzfond	Butter	Olivenöl
1/2 Bund Rosmarin	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Das Mehl sieben und mit fünf Esslöffeln Salz, der Milch und den Eiern zu einem glatten Teig schlagen, bis er Blasen bildet. Den Teig in eine Spätzlepresse geben und direkt ins kochende Wasser drücken. Nach einmaligem Aufkochen die Spätzle abschöpfen und kurz in kaltes Wasser geben. Anschließend in ein Sieb geben, abtropfen lassen und auf ein mit einem Tuch bedecktem Blech auslegen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit Olivenöl und dem Rosmarin von beiden Seiten zwei Minuten anbraten. Anschließend in den Ofen geben und für circa sechs Minuten fertig garen. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Die Pilze putzen und klein schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und die Pilze darin andünsten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze etwas einkochen lassen und mit dem Pilzfond aufgießen. Das Ganze auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend die Sahne hinzugeben, nochmals alles einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten in Alufolie ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren die Spätzle in einer Pfanne mit etwas Butter erwärmen. Das Rinderfilet mit den selbstgemachten Spätzle und der Pilz-Rahmsoße auf Tellern anrichten und servieren.

Janine Pflug am 05. Dezember 2011