

Rinder-Filet mit Rahm-Champignons und Spätzle

Für zwei Personen

2 Rinderfilets, á 200g	100 g Champignons	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 Zweige Rosmarin
3 Eier	2 EL Speisestärke	200 g Mehl
100 g Butterschmalz	50 ml Sahne	20 ml Weißwein
100 ml Rinderfond	Muskatnuss, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rosmarin waschen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Nun das Rinderfilet in einer Pfanne mit dem Rosmarin, dem Knoblauch und 60 Gramm Butterschmalz anbraten. Anschließend das Fleisch Alufolie einpacken und ruhen lassen. Die Champignons putzen und in Ecken schneiden. Die Schalotten schälen, klein würfeln und in einer Pfanne mit dem restlichen Butterschmalz glasig anschwitzen. Nun die Champignons in die Pfanne dazugeben, mit dem Fond und dem Weißwein ablöschen und ein reduzieren lassen. Die Champignons noch mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sahne verfeinern. Nun das Rinderfilet für acht Minuten in den Ofen geben. Das Mehl mit den Eiern verrühren und aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Nun den Teig auf ein Holzbrett streichen und die Spätzle in kochendes Salzwasser schaben. Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen kann man sie herausnehmen und abschrecken. Die Spätzle nun kurz in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Den Schnittlauch waschen und fein hacken. Das Rinderfilet mit den Spätzle und den Rahmchampignons auf den Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Lena Schwaab am 02. Dezember 2013