

Allgäuer Filet-Topf mit Käse-Spatzen

Für zwei Personen

Für die Käse-Spatzen:

300 g Spätzlemehl	100 g Bergkäse mit Rinde	100 g Emmentaler
100 g Weißlacker	3 große Eier	1 Zwiebel
20 g Butter	0,5 l dunkles Weizenbier	Salz, aus der
schwarzer Pfeffer		

Für den Filettopf:

350 g Rinderfilet	250 g braune frische Champignons	1 Zwiebel
1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch	1 EL Butterschmalz
4 cl trockener Sherry	4 cl Whisky	200 g Schlagsahne
1 EL Butter	1 TL edelsüßes Paprikapulver	2 TL Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Spätzle den Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit der Butter einfetten. Die drei Käsesorten reiben und miteinander vermischen. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und abwiegen. Das Gewicht der Eier nun an Mehl hinzufügen. Außerdem einen Teelöffel Salz dazugeben und die Masse zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Prise Pfeffer hinzufügen. Das Weizenbier nach und nach dazugeben, sodass ein elastischer Teig entsteht.

Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Den Teig mit einer Spätzlereibe in das kochende Wasser reiben. Sobald die erste Schicht Spätzle an der Oberfläche schwimmt, wird sie mit einer Schaumkelle herausgehoben und in die vorbereitete Auflaufform gegeben. Anschließend mit einer Schicht Käse bedecken und solange Schichten bis sich alle Spätzle in der Auflaufform befinden. Mit einer Käseschicht abschließen und im Backofen warmhalten.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen.

Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebeln solange in der Pfanne braten, bis sie eine dunkelbraune Farbe haben.

Für den Filettopf die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden.

Das Butterschmalz in einer hohen Pfanne erhitzen. Das Filet mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika würzen. Von beiden Seiten anbraten und mit dem Sherry und dem Whisky ablöschen.

Anschließend kurz köcheln lassen und die Sahne hinzufügen. Die angebratenen Pilze und Zwiebeln hinzugeben. Die Zitrone waschen, abtrocknen und einen Teil der Schale in die Pfanne reiben. Die Spätzle aus dem Ofen nehmen, großzügig mit Pfeffer würzen und gründlich durchmischen. Nun die Spätzle in einen kleinen Topf geben. Das Rinderfilet darüber verteilen. Als nächste Schicht die Champignons dazugeben und mit den gebratenen Zwiebeln abschließen. Als Garnitur den Schnittlauch darüber geben und servieren.

Karen Fritzenschaft am 23. März 2015