

Schweine-Filet im Speck-Mantel auf Rahm-Champignons

Für 2 Personen

2 Schweinefilets a 180 g	5 Baconscheiben	50 g Speck, am Stück
200 g braune Champignons	2 Zwiebeln	2 Eier
2 EL Mehl	200 g doppelgriffiges Mehl	125 ml Schlagsahne
125 ml Gemüsefond	0,5 Bund Thymian	1 Prise Knoblauchpulver
1 Prise Currypulver, mild	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und beidseitig in etwas Pflanzenöl kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit den Baconscheiben umwickeln und für etwa 20 Minuten im Backofen garen. Für die Soße die Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Den Speck würfeln und gemeinsam mit der Zwiebel im Bratfett kurz glasig anschwitzen. Die Thymianblätter abzupfen und klein hacken. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit zu den Zwiebeln geben. Zwei Esslöffel Mehl hinzufügen, anschwitzen und mit dem Gemüsefond und der Sahne ablöschen. Anschließend die Soße aufkochen lassen und mit Pfeffer, Salz, etwas Knoblauchpulver, Currypulver und Thymian abschmecken. Für die Spätzle aus dem doppelgriffigen Mehl, den Eiern, 100 Millilitern Wasser und einer Prise Salz einen homogenen Teig herstellen. Etwas Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Spätzle mit dem Spätzlehobel in den Topf geben. Anschließend die Spätzle wieder abschöpfen und abtropfen lassen. Die Schweinefilets mit den Spätzle und den Rahmchampignons auf Tellern anrichten.

Maria Scharrer am 07. April 2010