

Schweine-Medaillons mit Bier-Creme und Spätzle

Für 2 Personen

350 g Schweinefilet	4 Tomaten, Dose	3 Schalotten
1 Zwiebel	100 g Mehl	100 g Hartweizengrieß
1 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Basilikum	60 g Butter
50 g Butterschmalz	3 Eier	125 g Frischkäse
50 ml Sahne	50 ml Bier	50 ml Olivenöl
Zucker	Oregano, getrocknet	Kräuter-der-Provence
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Spätzleteig das Mehl und den Grieß in eine Schüssel geben, eine Mulde darin formen und drei aufgeschlagene Eier hineingeben. Einen Teelöffel Salz dazu geben und alles gut miteinander vermengen. Soviel Wasser dazugeben, bis sich der Teig beim Rühren vom Rand der Schüssel löst. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig mit einer Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken und aufkochen lassen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen. Daraufhin die Spätzle abschöpfen. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und in Olivenöl anbraten. Anschließend vier Tomaten hinzufügen, zerdrücken und schmoren lassen. Die Petersilie fein hacken. Die Sahne hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Oregano und Petersilie abschmecken. Anschließend alles pürieren. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Filet in circa zwei Zentimeter dicke Medaillons schneiden, flach andrücken und in Butterschmalz braun anbraten. Daraufhin die Zwiebel mit anbraten. Die Spätzle auf einen Teller geben, die Tomatensoße darüber geben und die Filets mit den Zwiebeln darauf legen. Den Teller in den Ofen geben. Für die Biercreme die Butter in einem Topf schmelzen, den Frischkäse hinzugeben und alles miteinander verrühren. Das Ganze mit dem Bier ablöschen und alles zu einer Crème einkochen lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence und einer Prise Zucker abschmecken. Daraufhin die Crème auf die Medaillons im Ofen geben. Die Hitze auf 200 Grad Grillfunktion erhöhen und die Medaillons kurz zum Überbacken in den Ofen geben. Das Basilikum zupfen. Den Teller aus dem Ofen nehmen. Die Schweinemedailons mit den Spätzle und der Biercreme auf Tellern anrichten und mit dem Basilikum garnieren.

Ulrich Dillmann am 02. Juni 2010