

Schweine-Filet mit Spätzle und Basilikum-Walnuss-Soße

Für zwei Personen

400 g Schweinsfilet	250 g Mehl	2 Eier
5 geröstete Walnüsse	30 g Butterschmalz	2 EL Butter
125 ml trockener Weißwein	200 ml Schlagsahne	125 ml Wasser
2 Bund Basilikum	150 g Crème-fraîche	1 EL milder Senf
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Für die Spätzle aus dem Mehl, den Eiern, einem Teelöffel Salz und dem Wasser einen Teig herstellen und diesen etwas quellen lassen. Den Teig auf ein Holzbrett ausbreiten, mit einem Messer dünne Streifen abschaben und ins kochende Salzwasser geben, kurz aufquellen lassen, wieder herausschöpfen und in einer Pfanne mit der Butter durchschwenken. Das Schweinsfilet waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin das Filet rundherum anbraten. Anschließend den Weißwein zugeben und zugedeckt etwa zehn Minuten dünsten. Die Basilikumblätter abzupfen, mit der Schlagsahne und drei Walnüssen pürieren und die Crème-fraîche unterrühren. Anschließend das Ganze mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, im Backofen warm stellen, die Basilikumsahne zum Bratensud geben und das Ganze aufkochen lassen. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, in Scheiben schneiden, mit den Spätzle auf Tellern anrichten und mit der Basilikumsoße und den übrigen Walnüssen garnieren.

Edeltraut Häufle am 03. Januar 2011