

Schweine-Filet mit Spätzle und Pilz-Rahm-Soße

Für zwei Personen

2 Schweinefilets, a 250 g	100 g Speckwürfel	250 g braune Champignons
50 g getrocknete Champignons	1 Zwiebel	1 Muskatnuss
0,5 Bund krause Petersilie	100 g Mehl	100 g Crème-fraîche
Butter	2 Eier	50 ml Weißwein, trocken
50 ml Gemüsefond	2 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Muskatnuss reiben. Das Mehl, die Eier, etwas Muskatnuss und etwas Salz mit etwa 80 Millilitern Wasser verrühren, bis der Teig Blasen wirft. Anschließend den Teig ruhen lassen. Die getrockneten Pilze in lauwarmem Wasser einweichen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Spätzleteig hineinhobeln. Die Spätzle kurz aufkochen lassen, abschöpfen und dann mit kaltem Wasser abschrecken. Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten gut anbraten. Anschließend die Schweinefilets in den Ofen stellen und 15 Minuten lang fertig backen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Das restliche Öl mit den Speckwürfeln und den Zwiebeln zum Bratensatz geben und mitdünsten. Die Egerlinge putzen, klein schneiden und ebenfalls mitdünsten. Die eingelegten, getrockneten Pilze aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und ebenfalls hinzugeben. Das Ganze mit Weißwein aufgießen und reduzieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, den Gemüsefond und die Crème-fraîche dazugeben. Etwas Petersilie zupfen, klein hacken und ebenfalls zum Fond geben. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Spätzle darin anschwemmen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Die Schweinefilets mit den schwäbischen Spätzle auf Tellern anrichten, mit der Pilzrahmsoße garnieren und servieren.

Regina Zinsmeister am 24. Januar 2011