

Schweine-Filet im Speck-Mantel mit Spätzle und Salat

Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	10 Scheiben Bacon	1 Tomate
1 Karotte	100 g Feldsalat	100 g Rucola
1 Schachtel Kresse	1 Rispe rote Kirschtomaten	1 Rispe gelbe Kirschtomaten
2 Radieschen	3 Zweige Salbei	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	100 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond
100 ml Schlagsahne	50 g Butterschmalz	200 g Mehl
3 Eier	3 EL Weißweinessig	1 TL Dijon-Senf
1 TL Zucker	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Tomate vom Strunk lösen und klein schneiden. Die Karotte schälen und klein schneiden. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, pfeffern, mit einigen Salbeiblättern belegen, mit dem Speck umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin das Schweinefilet braten und anschließend im Backofen weitergaren. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Tomaten in den Bratensatz geben und alles dünsten. Danach mit dem Weißwein und dem Fond ablöschen, die Karottenstücke dazugeben und alles zehn Minuten garen. Anschließend die Sahne hinzufügen, nochmals aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Eier mit dem Mehl vermengen, bis ein zäher Teig entsteht und diesen durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken. Anschließend warten, bis sie oben schwimmen, herausschöpfen und warm stellen. Die Salatblätter waschen und trocken schleudern. Die Kirschtomaten von dem Strunk lösen und halbieren. Aus dem Essig, neun Esslöffeln Olivenöl, dem Senf, dem Zucker, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und kurz vor dem Servieren über den Salat geben. Die Radieschen von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. Das Schweinefilet aus dem Backofen nehmen, in Scheiben schneiden, zusammen mit dem Spätzle und dem Salat auf Tellern anrichten und mit der Soße und den Radieschen garnieren.

Mona Baumhoer am 27. Februar 2012