

# Schweine-Lendchen mit Pfifferling-Rahmsoße und Spätzle

## Für zwei Personen

400 g Schweinelendchen	200 g Pfifferlinge	100 g Feldsalat
1 Zwiebel, klein	6 Kirschtomaten	1 Lauchzwiebel
1 Zitrone	10 g Walnüsse	100 g Mehl
2 Eier	100 g Crème-fraîche	2 EL Butter
Butterschmalz	2 TL mittelscharfer Senf	2 EL Weinessig
3 EL Nussöl	50 ml Mineralwasser	100 ml trockener Weißwein
Zucker, Paprikagewürz	schwarzer Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Pfifferlinge putzen und in gleich große Stücke schneiden. Die Schweinelendchen waschen, trocken tupfen und ebenfalls in gleich große Stücke schneiden. Das Mehl, ein ganzes Ei und ein Eigelb vermengen. Etwas Salz und das Wasser hinzugeben und alles gut miteinander vermengen, bis keine Bläschen mehr zu sehen sind. Anschließend die Masse mit einem Spätzlehel in kochendes Salzwasser geben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie fertig und werden aus dem Wasser genommen. Anschließend die Spätzle in der Butter schwenken. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und die Lendchen in die Pfanne legen. Anschließend von allen Seiten gut anbraten. Danach die Schweinelendchen aus der Pfanne nehmen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und im Backofen warm stellen. Die Lauchzwiebel von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen und in feine Röllchen schneiden. Danach die Lauchzwiebel in die neue Pfanne geben und anbraten. Die Pfifferlinge ebenfalls in der Pfanne anbraten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen. Anschließend die Crème-fraîche dazugeben und alles zusammen köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Salat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Walnüsse halbieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Für das Dressing den Essig, das Nussöl, den Senf, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft vorsichtig abschmecken. Anschließend alles miteinander in einer Schüssel vermengen. Die Schweinelendchen mit der Pfifferling-Rahmsoße, den selbstgemachten Spätzle und dem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Blamberger am 09. Mai 2012