

# Schweine-Filet, Egerling-Petersilien-Rahmsoße, Spätzle

## Für zwei Personen

1 Schweinefilet, à 400 g	300 g Egerlinge	1 kleine Zwiebel
2 Schalotten	1 Bund glatte Petersilie	4 Eier
1 EL Butter	250 g Mehl	200 ml Sahne
20 ml Cognac	250 ml Gemüsefond	Zucker, Kreuzkümmel
Sonnenblumenöl	schwarzer Pfeffer, Salz	

Für die Spätzle das Mehl, die Eier und etwas Salz in eine Schüssel geben. Dann 250 Milliliter Wasser untermischen und alles verquirlen, bis der Teig eine glatte Konsistenz angenommen hat. Anschließend den Spätzleteig für circa 10 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit Sonnenblumenöl erhitzen. Die Egerlinge putzen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen, fein hacken und in dem Topf anschwitzen. Dann die Egerlinge dazugeben und mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Kreuzkümmel abschmecken. Anschließend das Ganze mit dem Gemüsefond angießen und köcheln lassen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit dem Handballen auf einem Brett leicht andrücken und mit dem Mehl leicht bestäuben. Die Egerlingsoße mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schleudern, fein hacken und zu der Egerlingsoße dazugeben. Die Sahne und den Cognac hinzugeben und alles zusammen einreduzieren lassen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Fleisch darin kurz anbraten. Anschließend das Fleisch zusammen mit dem Bratenfond zu der Soße geben und beides zusammen kurz ziehen lassen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. In der Zwischenzeit den Spätzleteig in eine Spätzlereibe geben und die Spätzle in das kochende Wasser hobeln. Dann die Spätzle kurz aufkochen lassen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und die Spätzle kurz darin schwenken und mit dem Salz würzen. Das Schweinefilet mit der Egerling-Petersilien-Rahmsoße und den Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Leonhard Rösele am 18. Juni 2012