

Schweine-Lendchen im Speckmantel mit Spätzle

Für zwei Personen

2 Schweinelendchen, à 200 g	6 Scheiben Schinken	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	50 g Grieß	3 Eier
1 Muskatnuss	100 g Kräuterschmierkäse	100 g Sahneschmierkäse
3 EL Senf	200g Mehl	1 Msp. Backpulver
100 g Sahne	150 ml Gemüsefond	130 ml Mineralwasser
Olivenöl, Butter	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in daumendicke Scheiben schneiden. Mit Senf bestreichen und mit je einer Scheibe Räucher-schinken umwickeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend für circa 15 bis 20 Minuten zum Garen in den Backofen geben. Für den Spätzleteig das Mehl, zwei Eier und ein Eigelb, das Backpulver, das Mineralwasser, den Grieß und etwas Pfeffer und Salz vermengen und schaumig schlagen. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Etwas Butter erhitzen und beides glasig anbraten. Mit Sahne und Gemüsefond auffüllen und reduzieren lassen. Die beiden Käsesorten einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Spätzle in das Wasser reiben und solange kochen, bis sie oben schwimmen. Anschließend abgießen. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Spätzle darin schwenken. Die Schweinelendchen aus dem Ofen nehmen und mit den Spätzle auf Tellern anrichten. Die Soße über die Spätzle geben und servieren.

Silvia Meemann am 28. August 2012