

# Schweine-Filet mit Spätzle und karamellisierten Pflaumen

## Für zwei Personen

1 Schweinefilet, à 400g	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
6 Pflaumen	1 Zitrone	1 Ei
250 ml Rotwein	100 ml Gemüsebrühe	50 ml Wasser, lauwarm
1 TL Pflaumengelee	100 g Mehl	1 g Safran
Tomatenmark	Worcestersauce	Senf, Butter
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch in die Pfanne geben und von beiden Seiten kurz und scharf anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch in die Pfanne geben, in der auch das Fleisch gebraten wurde und glasig andünsten. Alles mit dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Anschließend 100 Milliliter Gemüsebrühe mit in die Pfanne geben. Zum Schluss die Sauce mit etwas Salz, Pfeffer, dem Tomatenmark, dem Senf, der Worcestersauce, und etwas Zucker würzen. Anschließend die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und etwas Zitronensaft in die Sauce geben. Die Pflaumen waschen, schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Anschließend eine Pfanne erhitzen und Zucker in dieser Pfanne karamellisieren, die Pflaumenstreifen mit in die Pfanne geben und diese mit etwas Pflaumengelee abschmecken. Das Mehl mit dem Ei, dem lauwarmen Wasser, dem Safran und einer Prise Salz zusammen in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer zu einem Teig verrühren. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und den Teig mit dem Teigschaber nach und nach in das Wasser schaben. Nun solange warten bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen und sie dann mit der Siebkelle aus dem Wasser nehmen, in ein Sieb geben und kurz unter kaltem Wasser abschrecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, das Filet vorsichtig aufschneiden und auf einem Teller anrichten. Die Spätzle ebenfalls auf dem Teller anrichten und etwas von der Sauce aus der Auflaufform über die Spätzle und das Filet geben. Zuletzt die Pflaumen neben die Spätzle drapieren. Anschließend servieren.

Gabriele Kirsch am 15. Januar 2013