

# Schweine-Filet an Calvados-Äpfeln, Tiroler Spinat-Nocken

## Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	100 g Serrano-Schinken	100 g Weißbrot, altbackend
300 g Blattspinat	1 Zwiebel	1 Schalotte
1 Knoblauch	2 Äpfel, sauer	1 Zitrone
50 g Bergkäse, am Stück	2 EL Crème-fraîche	1 Ei
2 EL Butter	500 ml Gemüsefond	3 EL fettarme Milch
2 cl Calvados	2 Zweige Thymian	100 g Walnusskerne
3 EL Senf	1 Muskatnuss	Speisestärke, brauner Zucker
Zucker, Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und klein schneiden. Beides in der Pfanne andünsten. Anschließend den Spinat mit in die Pfanne geben und kurz dünsten. Den Spinat in ein großes Sieb geben und ausdrücken. Anschließend zusammen mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln und einem Ei pürieren. Das Weißbrot in Würfel schneiden. Die Würfel sollten eine Größe von einem halben Zentimeter haben. Die Brotwürfel in die Milch geben. Die Rinde von dem Bergkäse abschneiden. Die eine Hälfte grob raspeln und die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden. Die pürierte Spinatmasse und die Käsewürfel mit den Weißbrotwürfeln vermischen und alles mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss kräftig würzen. Die Masse kurz verkneten und dann abgedeckt zur Seite stellen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Senf auf das Filet streichen. Anschließend das Filet mit Serrano-Schinken umwickeln. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Schweinefilet von beiden Seiten, für jeweils drei Minuten, scharf anbraten und das Filet dann in den vorgeheizten Backofen geben. Aus der Spinatmasse mit angefeuchteten Händen sechs Knödel formen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und dieses zum Kochen bringen. Die Knödel in das kochende Wasser geben und bei geringerer Hitze zwölf bis 15 Minuten sieden lassen. Die Spinatknödel aus dem Wasser nehmen und kurz abtropfen lassen. Die Walnusskerne grob hacken. Die restliche Butter und etwas Gemüsebrühe in einer Pfanne erhitzen. Anschließend die flüssige Butter, die gehackten Walnüsse und den geriebenen Käse über die Knödel geben. Die Äpfel waschen und schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Äpfel mit etwas Thymian und Zucker darin für drei Minuten dünsten. Anschließend den Calvados und die restliche Brühe mit in die Pfanne geben und alles einkochen lassen. Mit etwas Speisestärke andicken und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller anrichten die Spinatknödel und die Calvadosäpfel daneben anrichten. Die Sauce auf den Teller geben und alles servieren.

Daniela Keckeis am 11. Februar 2013