

Schweine-Filet mit cremigen Pilzen und Brezen-Knödeln

Für zwei Personen

500 g Schweinefilet	4 Laugenbrezel	200 g Champignons
1 Schalotte	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie	50 ml Weißwein
50 ml Bier	2 Eier	75 ml Sahne
130 ml Milch	50 g Crème-fraîche	35 g Butter
2 TL Mehl	Butterschmalz	Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und in feine Stücke schneiden. Die Champignons putzen und in etwa ein Zentimeter große Würfel schneiden. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Stück Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Filet bei starker Hitze von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und locker in Alufolie einwickeln. Das Paket in den vorgeheizten Ofen auf den Rost legen und das Fleisch für etwa 15 Minuten im Ofen garen lassen bis es zartrosa ist. Die Brezeln in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch in einem Topf erhitzen und über die Brezelstücke gießen. Ein halbes Bund Petersilie klein hacken und mit einem Ei zu der Brezel-Milch-Masse geben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Zwiebel abziehen, in feine Stücke schneiden, in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen und zu dem Knödelteig geben. Die Masse etwa zehn Minuten gut durchziehen lassen. Nach der Hälfte der Zeit kurz umrühren. Anschließend die Knödel formen und in kochendem Salzwasser etwa 25 Minuten köcheln lassen. Ein weiteres Stück Butterschmalz in die Pfanne des Fleisches geben und die Schalotten und den Knoblauch bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die Pilze dazugeben und etwa fünf Minuten anbraten. Danach mit Bier und Weißwein ablöschen. Alles etwas einkochen. Dreiviertel der Sahne dazugeben. Das übrige Viertel der Sahne in einem kleinen Gefäß mit zwei Teelöffeln Mehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein halbes Bund Petersilie und den Schnittlauch klein hacken und dazugeben. Das Sahne-Mehl- Gemisch mit den Kräutern und der Crème-fraîche zu der Sauce geben. Sobald das Fleisch fertig ist, das Alu-Paket aus dem Ofen nehmen und den Saft des Fleisches zu der Sauce gießen und gut einrühren. Die Pilze auf einem Teller anrichten. Das Schweinefilet in zwei bis drei Zentimeter dicke Tranchen schneiden, auf den Champignons anrichten und mit den Knödeln servieren.

Maria Böck am 31. Juli 2013