

# Schweine-Filet mit Pilzen und Butter-Spätzle

## Für zwei Personen

200 g Schweinefilet	2 Zwiebel	1 Knoblauch
8 frische Steinpilze	10 frische Pfifferlinge	1 Stiel Petersilie
1 Stiel Rosmarin	3 Eier	2 EL Mehl
250 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Glas Brandy	500 ml Mineralwasser
süßes Paprikapulver	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und auf beiden Seiten in einer Pfanne anbraten. Anschließend das Fleisch für zehn Minuten bei 70 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen geben. Die Pfifferlinge und die Steinpilze putzen und klein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Petersilie und den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nun die Pilze in der Pfanne mit Olivenöl, den Zwiebelwürfeln, dem Knoblauch, dem süßen Paprika, dem Rosmarin und der Petersilie anbraten und kurz mit Brandy ablöschen. Anschließend noch salzen, pfeffern und mit der Sahne aufgießen. Aus dem Mehl, Salz, Eiern und Mineralwasser den Teig für die Spätzle machen. Nun den Teig in die Spätzlereibe geben und die Spätzle in einen Topf mit heißen Wasser geben. Die fertigen Spätzle in einer Pfanne mit Butter wenden. Das Schweinefilet mit den Steinpilzen, den Pfifferlingen und den Butterspätzle auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.

Josef Haller am 20. November 2013