

Schweine-Filet mit Spätzle und Pilz-Soße

Für zwei Personen

4 Schweinefilets à 150 g	150 g braune Champignons	200 g. Dinkelmehl
50 g Dinkeldunst	1 Zitrone	2 Eier, Größe L
200 ml Kalbsfond	100 ml Cognac	100 ml Sahne
120 g Crème-fraîche	50 g Butter	1 Muskatnuss
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Pflanzenöl, Salz	

Den Backofen auf 1600 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und von Sehnen und Fett befreien. Die Champignons säubern und in Scheiben schneiden. Das Öl in eine Pfanne geben, einen Topf mit Wasser befüllen und beides erhitzen. Eine weitere Pfanne ohne Öl erhitzen. Die Pilze in die Pfanne ohne Öl geben und goldbraun anbraten. Die Schweinefilets in der zweiten Pfanne mit dem Öl für zwei Minuten pro Seite braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch herausnehmen und im Backofen warm stellen. Für die Pilzsauce die Pilze aus der Pfanne nehmen, aufbewahren und den Bratensatz mit dem Cognac ablöschen. Den Kalbsfond zusammen mit der Sahne beifügen und köcheln lassen. Die Zitrone halbieren, auspressen und etwas von dem Zitronensaft zu der Sauce geben. Die Crème-fraîche unterrühren und etwa zwei Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilienblätter abzupfen, klein hacken und zusammen mit den Pilzen unterheben. Für die Spätzle Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend das Dinkelmehl und den Dinkeldunst mit den Eiern, etwas Muskatnuss und etwas Wasser gut vermengen, mit Salz würzen und anschließend etwas ruhen lassen. Den Teig vom Brett mit dem Spätzleschaber in das kochende Salzwasser schaben. Die fertigen Spätzle mit dem Schaumlöffel abheben, sobald sie an der Oberfläche schwimmen, und in kaltes Wasser geben. Zum Servieren die Spätzle abgießen und in etwas Butter in der Pfanne schwenken. Die Schweinefilets mit den selbstgemachten Spätzle und Pilzsauce auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Hiltrud Schlüter am 02. Juni 2014