

Schweine-Lende Jäger-Art mit Spätzle

Für zwei Personen

1 Schweinelende à 500 g	200 g Champignons	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Bund Thymian	300 g Mehl
1 Muskatnuss	2 Eier	100 ml Gemüsefond
250 g Sahne	50 g Butter	Olivenöl
Kräuterpfeffer	Paprikapulver edelsüß	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser für die Spätzle aufsetzen. Die Schweinelende mit Salz, Pfeffer und Paprikagewürz abschmecken. In einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Eine Knoblauchzehe schälen und zusammen mit einem Zweig Thymian kurz mit braten. Die Schweinelende danach aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen zusammen mit Thymian und Knoblauch weitergaren. In der Zwischenzeit die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Champignons mit einem Küchentrepp säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten, danach die Champignons hinzufügen. Mit Sahne und Gemüsefond aufgießen und das Ganze einköcheln lassen. Die Sauce bei Bedarf mit Mehl abbinden. Für die Spätzle aus 200 Gramm Mehl, den Eiern und 100 Milliliter lauwarmem Wasser einen Teig herstellen. Sobald der Teig Blasen schlägt, mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Den Teig mit einer Spätzle-Reibe in das kochende Salzwasser geben. Die gekochten Spätzle in einem Sieb abgießen. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Spätzle darin schwenken. Die Schweinelende aufschneiden, jeweils drei Scheiben auf einem Teller anrichten und mit der Champignonsauce umgießen, die Spätzle daneben anrichten.

Saskia Hettrich am 30. September 2014