

Schweine-Filet mit Haselnuss-Butter-Spätzle, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 500 g	5 Aprikosen, getrocknet	5 Pflaumen, getrocknet
2 Zehen Knoblauch	200 ml Portwein	200 ml Sahne
200 g Butter, weich	200 ml Gemüsesfond	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Zitronenthymian	Sonnenblumenöl	Zucker
Salz	bunter Pfeffer	schwarzer Pfeffer

Für den Spätzleteig:

240 g Mehl	2 Eier	125 ml Mineralwasser
1 TL Salz	1 TL Olivenöl	

Für die Haselnussbutter:

100 g Butter, weich	150 g Haselnüsse, gehackt	1 Muskatnuss
---------------------	---------------------------	--------------

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl	1 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss
Butter	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Spätzle einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und eine Tasche hineinschneiden. Die Tasche mit den getrockneten Aprikosen und Pflaumen füllen. Das Schweinefilet mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen.

Den Knoblauch abziehen und den Rosmarin und den Zitronenthymian waschen und trocknen. Das Schweinefilet, den Knoblauch, den Zitronenthymian und den Rosmarin in die Pfanne geben und von beiden Seiten scharf anbraten. Danach das Schweinefilet, den Zitronenthymian und den Rosmarinzweig auf ein Ofenrost legen und für 15 Minuten weiter garen lassen. Den Bratensatz mit dem Portwein in der Pfanne ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend die Sahne, den Gemüsesfond und die Butter hinzugeben und alles reduzieren lassen. Die Sauce mit Salz, ein wenig Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Für den Spätzleteig die Eier aufschlagen. Das Mehl zusammen mit den Eiern, dem Salz, dem Mineralwasser und dem Olivenöl zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft. Den Teig durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken. Wenn die Spätzle oben schwimmen, die Spätzle mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen.

Den Spitzkohl waschen, trocknen und den Strunk entfernen. Anschließend den Spitzkohl in dünne Streifen schneiden. Den Kohl mit Salz und Zucker bestreuen. Beides einmassieren. Anschließend die Flüssigkeit aus dem Kohl pressen. Etwas Muskat reiben. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und den Kohl darin anschwitzen. Mit dem Muskat, etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Den Schnittlauch waschen, trocknen, in feine Ringe schneiden und dazugeben.

Die Haselnüsse mit der Butter in einer Pfanne anrösten. Etwas Muskat reiben. Die Spätzle dazugeben. Noch einmal mit Salz, etwas Muskat und ein wenig Pfeffer abschmecken.

Das gefüllte Schweinefilet in Scheiben schneiden.

Das gefüllte Schweinefilet mit badischen Haselnuss-Butter-Spätzle und Spitzkohl auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Fassbender am 11. Mai 2015