

Schweine-Filet mit Knöpfle, Rahm-Soße, Blattsalat

Für zwei Personen

Für die Schweinefilets:

2 Schweinemedallions, à 5 cm dick	2 Zwiebeln	100 g braune Champignons
100 g mittelalter Bergkäse	4 EL gesalzene Butter	100 ml Sahne
125 ml Kalbsfond	50 ml Weißwein	Sonnenblumenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Knöpfle:

200 g Mehl	2 Eier	Salz
------------	--------	------

Für den Blattsalat:

1 Schale Blattsalat, gemischt	4 Radieschen	1 Lauchzwiebel
4 EL Traubenkernöl	2 EL Himbeeressig	1 TL weißer Aceto Balsamico
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für die Knöpfle das Mehl mit den Eiern und Salz sowie nach Bedarf mit Wasser in eine Schüssel geben und zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Ruhen lassen.

Für die Rahmsauce die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne das Speiseöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Salzen und mit zwei Esslöffeln Weißwein ablöschen. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Eine große Schüssel mit kaltem Wasser füllen und salzen.

Den Knöpfleteig nach und nach durch den Knöpfleschaber ins kochende Wasser streichen. Sobald diese an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und in der Schüssel mit dem kalten Wasser abschrecken. Anschließend zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne schmelzen und die Knöpfle darin schwenken.

Für die Schweinemedallions diese mit der Hand flachdrücken und salzen sowie pfeffern. Den Bergkäse in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die Medallions von beiden Seiten für je zwei Minuten anbraten. Anschließend das Fleisch in eine Auflaufform legen, mit der Hälfte der Zwiebeln sowie dem Bergkäse bedecken und im Backofen für fünf bis acht Minuten fertig garen.

In der für die Medallions verwendeten Pfanne die Champignons kurz schmoren. Den restlichen Weißwein, die restlichen Zwiebeln, den Kalbsfond sowie die Sahne hinzufügen und köcheln lassen. Den Rest der Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Blattsalat die Lauchzwiebel und die Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Das Traubenkernöl, den Himbeeressig, den weißen Balsamico, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Den Blattsalat, die Lauchzwiebel und die Radieschen hinzufügen und unterrühren.

Die Schweinemedallions mit der Rahmsauce, den Knöpfle und dem Blattsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Gundula Glaser am 10. August 2015