

Schweine-Geschnetzeltes, Spätzle, Champignons

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

| | | |
|------------------------------|--------------------------|------------------------|
| 500 g Schweinelachs am Stück | 250 g braune Champignons | 2 Zwiebeln, mittelgroß |
| 60 ml Cognac | 50 ml Sahne | 2 EL Mehl |
| 40 g Butter | 125 ml Rinderfond | 1½ Bund Petersilie |
| Chilischote, klein | Olivenöl | Salz |
| Pfeffer | | |

Für die Spätzle:

| | | |
|-------------|-----------------------|-----------------------------|
| 6 Eier | 500 g Mehl, (Typ 405) | 80 ml Mineralwasser, medium |
| 30 ml Sahne | 30 g Butter | 1 Prise Salz |

Für die Spätzle das Mehl, die Eier sowie eine Prise Salz vermengen. Den Teig mit den Händen gut kneten und das Wasser hinzufügen, sodass eine homogene Masse entsteht. Den Teig für zehn Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Streifen schneiden.

Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel mit der ganzen Chilischote darin anschwitzen. Das Fleisch leicht mehlieren, hinzugeben und alles mit der Sahne und dem Fond ablöschen. Die Pilze putzen, von den Enden befreien, in feine Scheiben schneiden und ebenfalls dazugeben. Das Geschnetzelte bei schwacher Hitze für zehn Minuten gar kochen. Abschließend die Petersilienblätter abzupfen, fein hacken über das Geschnetzelte streuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem großen Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Spätzle durch das Spätzlesieb geben und abseihen, sobald diese an der Oberfläche schwimmen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die fertigen Spätzle darin schwenken sowie mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Cognac-Schaum einen Teil der Sauce vom Geschnetzelten in ein Gefäß gießen, den Cognac dazugeben und alles mit dem Pürierstab aufschäumen. Das Geschnetzelte mit den Spätzle auf Tellern anrichten, mit frischer Petersilie und dem Cognacschaum garnieren und servieren.

Stefan Brunn am 12. Oktober 2015