

Schwäbische Lenden-Pfanne mit Spätzle

Für zwei Personen

Für das Lendenpfännle:

2 Schweinefilets a 200 g	20 g getrocknete Steinpilze	300 g braune Champignons
5 cm Meerrettich	1 Zitrone	1 Zwiebel
200 g Schlagsahne	1 Lorbeerblatt	gemahlener Kümmel
1 TL mittelscharfer Dijonsenf	200 ml trockener Weißwein	350 ml Gemüsefond
2 EL neutrales Rapsöl	Butter	Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl	4 Eier	1 EL Rapsöl
Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Eine Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die getrockneten Pilze in etwas Wasser einweichen.

Für die Spätzle die Eier aufschlagen und mit dem Spätzlemehl und dem Öl mit dem Mixer zu einem Teig verarbeiten.

Anschließend die Spätzle ins kochende Wasser schaben und für einige Minuten kochen lassen. Die Spätzle abgießen und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für das Lendenpfännle die Pilze putzen und kleinschneiden. Anschließend in einer Pfanne mit Butter anrösten. Beiseite stellen.

Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. In einer Pfanne beidseitig scharf anbraten, warm stellen.

Die Zwiebeln abziehen, würfeln und in einem Topf in Öl anschwitzen, mit Gemüsefond und Wein ablöschen. Das Lorbeerblatt hinzufügen und einen Teelöffel Meerrettich dazureiben. Anschließend Senf, getrocknete Pilze und Sahne zugeben und pürieren. Mit Kümmel, Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Geröstete Pilze und Fleisch in die Sauce geben.

Das Schwäbische Lendenpfännle mit Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrich Haaf am 29. März 2016