

Schweine-Medaillons in Champignon-Rahm-Soße mit Spätzle

Für zwei Personen

Für die Schweinemedaille:

1 Schweinefilet, à 400 g	3 EL mittelscharfer Senf	1/2 Bund Thymian
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl	2 Eier	1 EL Butter
100ml Mineralwasser	2 TL Salz	

Für die Champignon-Rahmsauce:

200g Champignons	1 Zwiebel	1 Zitrone
75 g Butter	200 g Sahne	200 ml Rinderfond
2 EL Speisestärke	1/2 Bund Petersilie	1 TL ital. Kräuter
1 TL Salz	Pfeffer	

Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Schweinefilet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Thymianzweige und Filet hineingeben und beides kurz scharf anbraten. Thymian und Schweinefilet wieder aus der Pfanne nehmen und die Pfanne für späteren Gebrauch beiseite stellen. Schweinefilet bei 80 Grad in den Ofen geben.

Für die Champignon-Rahmsauce Zwiebeln häuten und fein würfeln. Champignons putzen und klein schneiden. Die Pfanne der Schweinefilets erneut erhitzen und Champignons und Zwiebeln im Bratfett der Schweinefilets anbraten. Mit Rinderfond ablöschen und einkochen lassen. Sahne hinzugeben und mit Hilfe von Speisestärke auf die gewünschten Konsistenz eindicken. Die Zitrone halbieren und etwas Saft auspressen. Von der anderen Hälfte Zesten abreißen. Mit etwas Zitronensaft und -zesten, Salz, Pfeffer und den italienischen Kräutern abschmecken.

Für den Spätzleteig Mehl, Eier und Mineralwasser vermengen bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Mit etwas Salz würzen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Teig durch die Spätzlereibe in das kochende Wasser geben und kurz aufkochen lassen. Spätzle herausschöpfen, in eine Schüssel geben und Butter unter die Spätzle heben.

Kurz vorm Servieren die Schweinemedaille wieder in die Champignon-Rahmsauce geben und kurz erhitzen.

Schweinemedaille in Champignon-Rahmsauce mit Spätzle auf Tellern anrichten, mit etwas frischer Petersilie garnieren und servieren.

Lisa Bast am 17. Mai 2016