

# Schweine-Lende in Pilz-Rahm-Soße mit Spätzle, Speckbohnen

**Für zwei Personen**

**Für die Schweinelenden:**

|                            |                          |               |
|----------------------------|--------------------------|---------------|
| 2 Schweinelendchen à 200 g | 250 g dünn geschnittener | Bauchspeck    |
| 200 g grüne Bohnen         | Butter                   | Salz, Pfeffer |

**Für die Pilz-Rahm-Sauce:**

|                       |                             |                          |
|-----------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 20 braune Champignons | 2 dicke Scheiben Bauchspeck | 2 Zwiebeln               |
| 50 g Butter           | 250 ml Sahne                | 1 L Rotwein (Trollinger) |
| 1 Bund Liebstöckel    | 1 EL Paprikapulver          | 1 EL Peperonipulver      |
| 500 ml Rinderfond     | 100 ml Cognac               | 1 TL Kräutersalz         |
| Salz                  | Pfeffer                     |                          |

**Für die Spätzle:**

|             |                      |                   |
|-------------|----------------------|-------------------|
| 500 g Mehl  | 10 Eier              | 100 g Butter      |
| 100 g Gries | 100 ml Mineralwasser | 1 TL Muskatgewürz |
| Salz        |                      |                   |

**Für die Schweinelenden:**

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und kurz von beiden Seiten mit Butter scharf anbraten. Anschließend in den Backofen geben.

Die grünen Bohnen in Salzwasser bissfest kochen, abgießen, in dem dünn geschnittenen Bauchspeck einrollen und kurz kross anbraten.

**Für die Pilz-Rahm-Sauce:**

Die Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Pilze abbrausen und kleinschneiden. Den Speck kleinschneiden und mit den Pilzen in der Pfanne andünsten, in der das Fleisch gebraten hat; mit Wein und Fond ablöschen; Sahne und Gewürze hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken.

**Für die Spätzle:**

Mehl in eine Rührschüssel geben, Eier aufschlagen, mit Salz und 50 g Butter zum Mehl geben; mit einem Rührgerät sämig rühren. Etwas Wasser und Gries dazugeben. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Den Teig in die Spätzlepresse füllen und in kochendes Salzwasser drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und trocken tupfen. Nun die Spätzle in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten; mit Muskat abschmecken.

Das Fleisch aufschneiden.

Das Fleisch mit den Spätzle, der Pilz-Rahm-Sauce und den Speckbohnen auf Tellern anrichten und servieren.

Bernd Stehle am 16. Januar 2017