

# Schweine-Medaillons mit Spätzle, Champignon-Rahmsoße

**Für zwei Personen**

**Für die Schweinemedaille:**

2 Schweinemedaille à 250 g      4 Sch. Schwarzwälder Schinken      Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für die Spätzle:**

400 g Mehl      4 Eier      1 TL Salz

**Für die Sauce:**

400 g Champignons      250 ml Schlagsahne      1 weiße Zwiebel  
250 ml Gemüsfond      1 EL Mehl      Sonnenblumenöl  
Muskatnuss      Cayennepfeffer, zum      Abschmecken  
Salz      Pfeffer

**Für die Schweinemedaille:**

Den Ofen auf 160° Grad Umluft vorheizen. Die Schweinemedaille waschen, trocken tupfen und in Medaille schneiden. Schinken um ein Medaille legen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Medaille von oben und unten je 3 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medaille im Ofen etwa 9 Minuten weitergaren lassen.

**Für die Spätzle:**

Das Mehl, Eier, 150 ml Wasser und Salz in einer Schüssel vermengen und zu einem glatten Teig schlagen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Teig durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser geben und 2 Minuten kochen.

**Für die Sauce:**

Die Champignons abbürsten und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin 1 Minute anschwitzen. Champignons dazugeben und 3 Minuten scharf anbraten.

Mehl in einer kleinen Schale mit 125 ml Wasser verrühren und zu den Pilzen geben. Sahne unter Rühren aufgießen und aufkochen lassen.

Muskatnuss reiben. Pilze mit Salz, Fond, Pfeffer, 1 Msp. Muskatnuss und Cayennepfeffer abschmecken und auf kleiner Flamme einköcheln lassen. Nach einer Minute leichtem Köcheln nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die ummantelten Schweinemedaille mit Spätzle und Champignon- Rahmsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Marcel Nagel am 19. Juli 2017