Käse-Spätzle, Filet-Pfännle, Dunkelbier-Soße, Pilze

Für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

100 g mittelalter Bergkäse	100 g Emmentaler	50 g Weißlacker
1 Zwiebel	3 Eier	150 g Butter
50 ml dunkles Weizenbier	250 g Mehl	1 Bund Schnittlauch

Für das Schweinefilet:

Schweinefilet, 400 g	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Pilzsauce:

150 g braune Champignons	10 g getrocknete Steinpilze	1 Schalotte
1 EL Butter	100 g Sahne	1 EL Steinpilzcreme
50 ml dunkles Weizenbier	200 ml Rinderfond	1 EL Stärke
$\frac{1}{2}$ glatte Petersilie	Salz	weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel	1 EL Butter

Für die Käsespätzle: Mehl mit Eiern, Wasser und dunklem Weizenbier vermengen und zu einem Teig verrühren. Mit einer Prise Salz würzen. 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Zwiebeln abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit heißer Butter goldbraun anschwitzen.

Den Teig mit einem Spätzlehobel in leicht gesalzenes kochendes Wasser einbringen. Spätzle aufkochen lassen ca. 5 Minuten ziehen lassen und anschließend mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Jeweils abwechselnd mit einer Lage Käse und Spätzle in die Schüssel aufschichten. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenso wie die Schmelzzwiebeln über die Spätzle geben.

Für das Schweinefilet: Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen und trocken tupfen. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Schweinefilet in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten, Thymian- und Rosmarinzweig mit in die Pfanne geben. Fleisch salzen und pfeffern. Schweinefilet aus der Pfanne nehmen in Alufolie einwickeln und im Ofen etwa 20 Minuten weitergaren.

Für die Pilzsauce: Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit der geschmolzenen Butter glasig andünsten lassen. Die Champignons dazugeben und leicht anbraten. Sahne und Rinderfond zufügen und köcheln lassen. Stärke mit Wasser anrühren und in die Soße geben, kurz aufkochen lassen. Die Sauce mit Steinpilzcreme, Bier, Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Zum Schluss mit einer Reibe die getrockneten Steinpilze in die Sauce geben.

Für die Garnitur: Petersilie abbrausen und trockenwedeln.

Für die Röstzwiebeln: Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Zwiebeln darin anbraten.

Schweinefilet aufschneiden und mit Pilzesauce und Käsespätzle in einer gußeisernen Pfanne anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Rainer Haitz am 25. April 2018