

Schweine-Medaillons mit Pfifferlingsrahm und Spätzle

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 300 g	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
15 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

250 g Pfifferlinge	50 g durchw. Speck	2 Schalotten
100 g Sahne	200 g Schmand	6 Zweige glatte Petersilie
15 g Butter	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

250 g Dinkelmehl	2 Eier	1 Muskatnuss
$\frac{1}{4}$ TL feines Salz		

Für das Schweinefilet:

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet parieren, in Medaillons schneiden und mit Küchengarn fest binden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Medaillons mit Thymian und Rosmarin etwa drei Minuten von beiden Seiten anbraten.

Das Fleisch salzen, pfeffern, wenden und im Ofen ca. 10 Minuten fertig garen.

Für die Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste putzen und verlesen. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Speck darin anbraten und Schalotten zugeben. Die Pfifferlinge dazugeben und würzen. Sahne und Schmand in einer weiteren Schüssel verrühren und dazugeben. Die gehackte Petersilie unterheben.

Für die Spätzle:

Einen Topf mit Salzwasser bereitstellen und das Wasser darin aufkochen lassen. Eier in eine Schüssel geben. Mit Salz und Muskat vermengen und aufschlagen. Mehl nach und nach dazugeben bis Blasen entstehen.

Den Teig mit einer Palette auf ein Brett auftragen und langsam in dünnen Stücken in heißes Wasser schaben. Die Spätzle kurz aufkochen lassen und abseihen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcel Stadler am 27. August 2018