

Schweine-Medaillons mit Rahm-Soße, Pilzen und Knöpfle

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Schweinefilet 3 EL neutrales Öl Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

200 ml Geflügelfond 70 ml Milch 70 ml Sahne
2 EL Tomatenmark 2 EL Butter 2 EL Speisestärke
1 TL Paprikagewürz Salz Pfeffer

Für die Pilze:

100 g weiße Champignons 100 g braune Champignons Salz, Pfeffer

Für die Knöpfle:

200 g Mehl 2 Eier 60 ml Milch
60 ml Sprudelwasser 1 Muskatnuss 1 Prise Zucker
4 EL Butter Salz Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 120 Grad vorheizen. Schweinefilet waschen, trockentupfen und in ca. 3 cm dicke Schieben schneiden.

Öl in Pfanne heiß werden lassen und Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch in den Ofen geben und auf eine Kerntemperatur von 62 Grad garen. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.

Für die Sauce:

Butter in Pfanne mit Fleischbratensatz schmelzen lassen. Tomatenmark dazu geben. Mit Fond, Milch und Sahne ablöschen und Flüssigkeit reduzieren. Gegebenenfalls mit Speisestärke andicken. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pilze:

Pilze putzen, halbieren und vierteln. Pfanne ohne Öl heiß werden lassen und Pilze ganz kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Knöpfle:

Eier mit Mehl, Milch, Sprudelwasser und Zucker und Prise Salz verrühren, bis Teig Blasen schlägt.. Teig kurz ruhen lassen.

Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Teig durch Knöpflesieb ins Wasser geben und warten, bis Knöpfle an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen.

Butter in Pfanne schmelzen und Knöpfle durch die Butter schwenken. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lukas Frick am 29. Oktober 2018