

Schweine-Filet mit Käse-Spätzle und Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

140 g Mehl	6 Eier (M)	20 ml Mineralwasser
50 g Bergkäse	20 g Romadur	50 g Emmentaler
30 g Butter	Salz	

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet, 200 g	1 Knoblauchzehe	4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	Butterschmalz	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln	200 ml Gemüsefond	3 EL Mehl
1 TL Zucker	Öl	

Für die Käsespätzle:

Den Ofen auf 120 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Mehl sieben und in eine Schüssel geben. Ein Loch in die Mitte schaben und die Eier dazu geben. Viel Salz und das Mineralwasser dazugeben. Mit der Hand aufschlagen bis Blasen entstehen.

Anschließend in kochendes Wasser schaben, kurz aufkochen lassen und in eine Schüssel geben. Emmentaler und Romadur reiben, über die Spätzle streuen und die Schüssel bedecken. Diesen Vorgang 2-3 Mal wiederholen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und anschließend untermischen.

Für das Schweinefilet:

Schweinefilet waschen, abtupfen und salzen.

Filet in Öl von allen Seiten gut anbraten. Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Knoblauch, Öl, Rosmarin und Butterschmalz in eine Pfanne geben und mit der Flüssigkeit das Schweinefilet beträufeln.

Schweinefilet aus der Pfanne nehmen und 10-15 Minuten im Ofen fertig garen.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen, in dünne Streifen schneiden, mehlieren und in Öl anbraten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Eine weitere Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in Öl in der Pfanne anbraten. Gemüsefond und Zucker dazugeben und etwas köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dennis Russ am 28. Januar 2019